



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

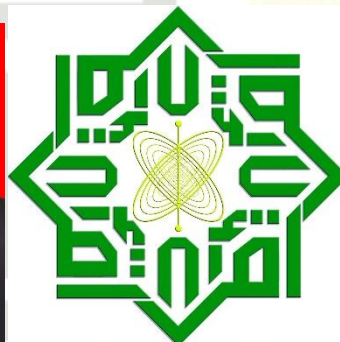
**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI ANALITYCAL
HIERARCHY PROCES (AHP) BERBASIS WEB DENGAN
METODE WATERFALL PADA RUMAH POTONG HEWAN
(RPH) DI RIAU BERDASARKAN ASESMEN HALAL GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (HGMP)**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik pada
Jurusan Teknik Industri

oleh :

MARZUKI
11652103496



UIN SUSKA RIAU

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2021



LEMBAR PERSETUJUAN

PERANCANGAN SISTEM INFORMASI *ANALITYCAL PROCESS* (AHP) BERBASIS WEB DENGAN METODE *WATERFALL* PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DI RIAU BERDASARKAN ASESMEN HALAL *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (HGMP)

TUGAS AKHIR

MARZUKI
11652103496

Telah diperiksa dan disetujui sebagai laporan tugas akhir
di Pekanbaru, pada tanggal 7 Februari 2021

Pembimbing I

Fitra Lestari Norhiza, Ph.D
NIP. 19850616 201101 1 016

Pembimbing II

Ahmad Mas'ari, SH.I., MA.Hk
NIP. 19840619 201503 1 002

Ketua Jurusan

Fitra Lestari Norhiza, Ph.D
NIP. 19850616 201101 1 016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PENGESAHAN

PERANCANGAN SISTEM INFORMASI *ANALYTICAL PROCESS* (AHP) BERBASIS WEB DENGAN METODE *WATERFALL* PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DI RIAU BERDASARKAN ASESMEN HALAL *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (HGMP)

TUGAS AKHIR

oleh:

MARZUKI
11652103496

Telah dipertahankan di depan sidang dewan penguji
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
di Pekanbaru, pada tanggal 28 Januari 2021

Pekanbaru, Februari 2021
Mengesahkan,



Dekan

Dr. Ahmad Darmawi, M.Ag
NIP. 19660604 199203 1 004

Ketua Jurusan

Fitra Lestari Norhiza, Ph.D
NIP. 19850616 201101 1 016

DEWAN PENGUJI :

Ketua : Dr. Petir Papilo, S.T., M.Sc
Sekretaris I : Fitra Lestari Norhiza, Ph.D
Sekretaris II : Ahmad Mas'ari, SH.I., MA.Hk
Anggota I : Anwardi, ST, MT
Anggota II : Muhammad Rizki, ST, MT

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL

Tugas Akhir yang tidak diterbitkan ini terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau adalah terbuka untuk umum, dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau ringkasan hanya dapat dilakukan atas izin penulis dan harus dilakukan mengikut kaedah dan kebiasaan ilmiah serta menyebutkan sumbernya.

Penggandaan atau penerbitan sebagian atau seluruh Tugas Akhir ini harus memperoleh izin tertulis dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Perpustakaan dapat meminkamkan Tugas Akhir ini untuk anggotanya dengan mengisi nama, tanda peminjaman dan tanggal pinjam pada form peminjaman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan didalam daftar pustaka.

Pekanbaru, Januari 2021

Yang membuat pernyataan,

MARZUKI
11652103496

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PERSEMBAHAN



Sujud syukurku kusembahkan kepada Allah SWT,

Zat yang Maha Tinggi, Maha Adil dan Maha Penyayang.

*Terimakasih telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berfikir,
berilmu dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini.*

Kupersembahkan sebuah karya kecil ini untuk ayah dan ummiku tercinta.

"(Alm)Rahman & Siti Safinah "

*Terimakasihku untuk ayah, ummi yang tiada henti mendo'akanmu, memberiku semangat,
dorongan, nasehat dan kasih sayang serta pengorbanan yang tak terbalaskan.*

Dalam silah di lima waktu.

Mulai fajar terbit hingga terbenam.

Seraya tanganku menadah.

Ya Allah, Ya Rahman, Ya Rahim

*Terimakasih telah kau tempatkan aku diantara kedua malaikatmu
yang setiap waktu ikhlas menjagaku, mendidikku, membimbingku dengan baik,
Ya Allah berikanlah balasan setimpal syurga firdaus untuk mereka dan jauhkanlah mereka
dari panasnya sengatan api neraka.*

Semoga keberhasilan ini menjadi satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku.

Pekanbaru, Januari 2021

MARZUKI

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI ANALITYCAL HIERARCHY
PROCES (AHP) BERBASIS WEB DENGAN METODE WATERFALL
PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DI RIAU BERDASARKAN
ASESMEN HALAL GOOD MANUFACTURING PRACTICES (HGMP)**

**MARZUKI
NIM : 11652103496**

Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Jl. Soebrantas No.155 Pekanbaru

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) yang ada di Provinsi Riau, yakni RPH Kota Pekanbaru, RPH Kabupaten Kampar, RPH Kabupaten Indragiri Hulu dan RPH Kabupaten Dumai. Permasalahan pada penelitian ini adalah Rumah Potong Hewan (RPH) di Provinsi Riau perlu di evaluasi atau audit untuk menjamin produk daging sapi layak dikonsumsi oleh masyarakat dan sesuai dengan syariat islam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang sistem informasi ahp berbasis web yang digunakan untuk membantu RPH dalam mengambil keputusan yang tepat berdasarkan data yang ada pada RPH tersebut dengan tujuan untuk mengidentifikasi, melakukan penilaian dan memberikan alternative peningkatan % tingkat kesesuaian penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (GHMP) di rumah potong hewan (RPH) di Provinsi Riau. Aspek penilaian HGMP dilakukan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010. Pengumpulan data menggunakan teknik *purposive sample* dimana responden ialah karyawan yang mengerti dan menangani langsung proses pemotongan pada rumah potong hewan. Penelitian ini menggunakan metode *Analytic Hirarki Process* (AHP) untuk mendapatkan nilai kinerja dari setiap rumah potong hewan LPPOM MUI setelah itu dilanjutkan dengan pembuatan sistem informasi dengan menggunakan metode *waterfall* sebagai metode untuk pengembangan perangkat lunak berurutan (air terjun). Usulan untuk alternatif peningkatan penerapan halal *Good Manufacturing Practices* (GHMP) dilihat dari RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai masih dibawah RPH Pekanbaru. Untuk peningkatan perlu adanya upaya perbaikan baik dari proses pemotongan hewan, fasilitas dan lainnya. Agar kualitas dapat sama dengan RPH Pekanbaru. Aplikasi sistem informasi AHP berbasis web ini memberikan kemudahan bagi *user* dalam mendapatkan saran mengenai faktor-faktor yang diperlukan dalam peningatan Rumah Potong Hewan yang ada di Provinsi Riau sehingga menghasilkan upaya perbaikan yang tepat.

Kata Kunci : Sertifikikasi Halal, GMP, AHP, Sistem Informasi, Waterfall, Hasil akhir dan kesimpulan.



PERANCANGAN SISTEM INFORMASI ANALITYCAL HIERARCHY PROCES (AHP) BERBASIS WEB DENGAN METODE WATERFALL PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DI RIAU BERDASARKAN ASESMEN HALAL GOOD MANUFACTURING PRACTICES (HGMP)

MARZUKI
NIM : 11652103496

Industrial Engineering Department
Fakulty of Science and Technology
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Soebrantas Street No.155 Pekanbaru

ABSTRACT

This research was conducted at several slaughterhouses in Riau Province, namely RPH Pekanbaru City, Kampar Regency RPH, Indragiri Hulu Regency RPH and Dumai Regency RPH. The problem in this study is that the Slaughterhouse (RPH) in Riau Province needs to be evaluated or audited to ensure that beef products are suitable for consumption by the community and in accordance with Islamic law. The purpose of this research is to design a web-based ahp information system that is used to assist the RPH in making the right decisions based on the existing data in the slaughterhouse with the aim of identifying, assessing and providing an alternative to increase the suitability level of the application of Halal Good Manufacturing Practices (HGMP).) in a slaughterhouse (RPH) in Riau Province. The aspect of HGMP assessment is carried out based on Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia No.75 / M-IND / PER / 7/2010. Data collection using purposive sample technique where the respondents are employees who understand and handle directly the slaughtering process at the slaughterhouse. This study used the Analytic Hierarchy Process (AHP) method to obtain the performance value of each slaughterhouse. After that, LPPOM MUI continued with the creation of an information system using the waterfall method as a method for sequential software development (waterfall). The proposal for an alternative to increase the application of halal Good Manufacturing Practices (HGMP) seen from the RPH Bangkinang, Rengat and Dumai is still below RPH Pekanbaru. For improvement, it is necessary to improve efforts both from the process of slaughtering animals, facilities and others. So that the quality can be the same as RPH Pekanbaru. This web-based AHP information system application makes it easy for users to get suggestions about the factors needed to remind the Slaughterhouses in Riau Province so as to produce appropriate improvement efforts.

Keywords: Halal Certification, GMP, AHP, Information Systems, Waterfall, Final results and conclusions.



KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb. Alhamdulillahirobbil'alamin

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sholawat serta salam selalu tercurah kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul **“Perancangan Sistem Informasi *Analitical Hierarchy Proses* (AHP) Berbasis Web Dengan Metode *Waterfall* Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Riau Berdasarkan Asesmen Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)”** sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik di Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih dan penghargaan yang tulus kepada semua pihak yang telah banyak memberi petunjuk, bimbingan, dorongan dan bantuan dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, terutama pada:

1. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Ayah (Alm. Rahman) dan Ibu (Siti Safinah) yang telah banyak berjasa memberikan dukungan moril dan materil serta doa restu sehingga dapat menempuh pendidikan hingga S1 di Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Ibu Melfa Yola, S.T., M.Eng selaku Pembimbing Akademik penulis di Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Bapak Dr. Fitra Lestari Nohirza, ST., M.Eng selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam membimbing dan memberikan petunjuk yang sangat berharga bagi penulis dalam penulisan laporan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tugas Akhir ini.

<Dewan Penguji> yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan pada penulisan laporan ini. Penulis mengharapkan adanya kritik maupun saran yang bersifat membangun yang bertujuan untuk menyempurnakan isi dari laporan Tugas Akhir ini serta bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan pada umumnya dan bagi penulis untuk mengamalkan ilmu pengetahuan di tengah-tengah masyarakat.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Pekanbaru, Januari 2021

Penulis

(MARZUKI)

UIN SUSKA RIAU



DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR RUMUS.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Posisi Penelitian	7
1.7 Sistematika Penulisan	10
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN.....	11
2.1 Sertifikasi Halal.....	11
2.1.1 Tahapan Sertifikasi Halal.....	11
2.2 Makanan Ringan	12
2.3 GMP	13
2.4 Halal <i>Good Manufacturing Practice</i>	14
2.5 Rumah Potong Hewan	14

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. 6 Kuesioner	15
2.6.1 Populasi dan Sample	15
2.6.2 Skala Pengukuran.....	16
2.6.3 Validitas dan Reliabilitas	17
2.7 AHP (<i>Analitycal Hierarchy Process</i>).....	17
2.8 <i>Waterfall</i>	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	23
3.1 Rancangan Penelitian	23
3.2 Pengumpulan Data	23
3.3 Tahapan Penelitian	24
3.2.1 Pengumpulan Data	25
3.2.2 Pengolahan Data.....	28
3.4 Analisa Data	30
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	31
4.1 Pengumpulan Data	31
4.1.1 Profil Perusahaan	31
4.1.2 Alur Proses pada Rumah Potong Hewan	32
4.1.3 Gambaran Responden	33
4.1.4 Rekapitulasi Hasil Kuesioner	35
4.2 Pengolahan Data.....	47
4.2.1 Identifikasi Penerapan Kesesuaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> (HGMP)	47
4.2.2 Verifikasi dan Validasi Aspek Penilaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> (HGMP)	48
4.2.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner	51
4.2.2.2 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner	53
4.3 Perhitungan Bobot <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP)	53
4.4 Perancangan Sistem Informasi.....	57
4.4.1 DFD (<i>Data Flow Diagram</i>)	57
4.4.1.1 Diagram Konteks Aplikasi Sistem Pendukung	



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Keputusan	57
4.4.1.2 Diagram Zero Aplikasi Sistem Pendukung	
Keputusan	58
4.4.1.3 Diagram Rinci Aplikasi Sistem Pendukung	
Keputusan	58
4.4.2 Perancangan <i>Database</i>	62
4.4.2.1 <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD).....	62
4.4.3 <i>Desain Interface</i>	63
4.4.4 <i>Testing</i>	65
4.4.5 Implementasi.....	66
4.4.6 Pemeliharaan Sistem.....	68
BAB V ANALISA	69
5.1 Analisa Pembobotan Aspek Penilaian Halal Good Manufacturing Practices (HGMP)	69
5.2 Analisa <i>Data Flow Diagram</i> (DFD)	70
5.3 Analisa <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD).....	70
5.4 Analisa <i>Desain Interface</i>	71
5.5 Analisa <i>Testing</i>	71
5.6 Analisa Implementasi.....	71
5.7 Analisa Pemeliharaan Sistem.....	71
BAB IV PENUTUP	72
6. Kesimpulan	72
6. Pengumpulan Data	72
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

Gambar

1.1 Data Produksi Sapi di Riau	1
1.2 Jumlah Ternak yang Dipotong pada Kabupaten/Kota di Riau.....	2
1.3 Data 20 RPH di Riau.....	2
2.1 Label Halal	11
2.2 Prosedur Proses Sertifikasi Halal	12
2.3 Struktur AHP.....	18
2.4 Motode <i>Waterfall</i>	21
3.1 Tahapan Penelitian.....	25
4.1 Diagram Konteks	57
4.2 Diagram Zero	58
4.3 Diagram Level 1 Proses 1	58
4.4 Diagram Level 1 Proses 2	59
4.5 Diagram Level 1 Proses 3	59
4.6 Diagram Level 1 Proses 4	60
4.7 Diagram Level 1 Proses 5	60
4.8 Diagram Level 1 Proses 6	61
4.9 Diagram Level 1 Proses 7	61
4.10 ERD.....	62
4.11 Atribut Key.....	62
4.12 Halaman Login.....	63
4.13 Halaman Menu Utama User.....	63
4.14 Halaman Menu Input Nilai RPH.....	63
4.15 Halaman Meenu Input Nilai Perbandingan.....	64
4.16 Halaman Menu Hasil.....	64
4.17 Menu Login dan User.....	66
4.18 Menu Input Nilai	66
4.19 Menu Input Perkriteria	67
4.20 Menu Hitung Kriteria dan Hasil.....	67

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



DAFTAR TABEL

Tabel

1.1	Posisi Penelitian	7
4.1	Gambaran Responden RPH Pekanbaru	34
4.2	Gambaran Responden RPH Bangkinang	34
4.3	Gambaran Responden RPH Rengat	34
4.4	Gambaran Responden RPH Dumai	35
4.5	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Pekanbaru	36
4.6	Aspek Peralatan pada RPH Pekanbaru	37
4.7	Aspek Karyawan pada RPH Pekanbaru	38
4.8	Aspek Pemeliharaan Dada RPH Pekanbaru	39
4.9	Aspek Kehalalan Dada RPH Pekanbaru	39
4.10	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Bangkinang	40
4.11	Aspek Peralatan pada RPH Bangkinang	40
4.12	Aspek Karvawan pada RPH Bangkinang	41
4.13	Aspek Pemeliharaan Dada RPH Bangkinang	41
4.14	Aspek Kehalalan pada RPH Bangkinang	41
4.15	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Rengat	42
4.16	Aspek Peralatan pada RPH Rengat	42
4.17	Aspek Karyawan pada RPH Rengat	43
4.18	Aspek Pemeliharaan pada RPH Rengat	43
4.19	Aspek Kehalalan pada RPH Rengat	44
4.20	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Dumai	44
4.21	Aspek Peralatan pada RPH Dumai	45
4.22	Aspek Karvawan pada RPH Dumai	45
4.23	Aspek Pemeliharaan pada RPH Dumai	46
4.24	Aspek Kehalalan pada RPH Dumai	46
4.25	Aspek Penilaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> HGMP	48
4.26	Rekapitulasi Uji Validitas	51

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

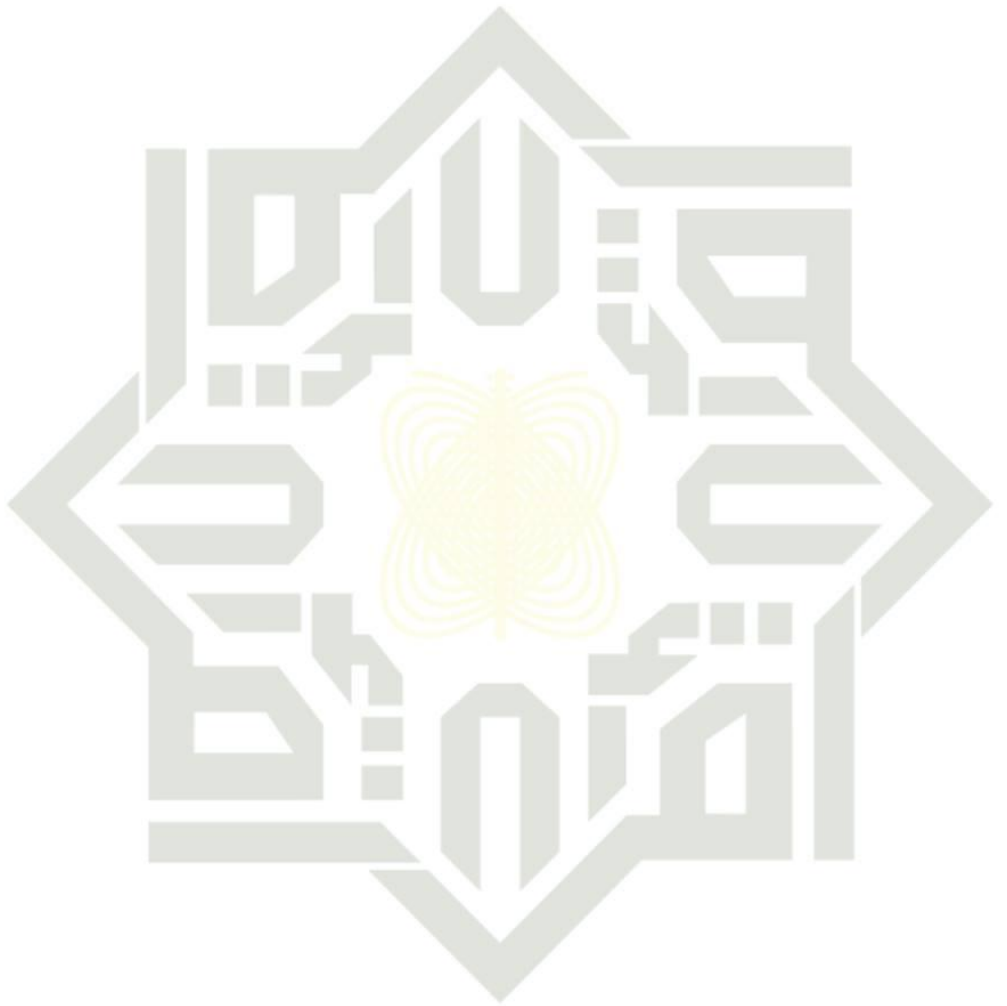
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



4.27 Rekapitulasi Uji Reliabilitas	52
4.28 Perhitungan Bobot.....	54
4.29 Rekapitulasi matriks	55
4.30 Hasil Pengujian.....	65

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU



DAFTAR RUMUS

2.1	Noemalisasi Matriks.....	19
2.2	Mengitung Bobot	19
2.3	Nilai Eigen	19
2.4	CI	20
2.5	CR	20

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

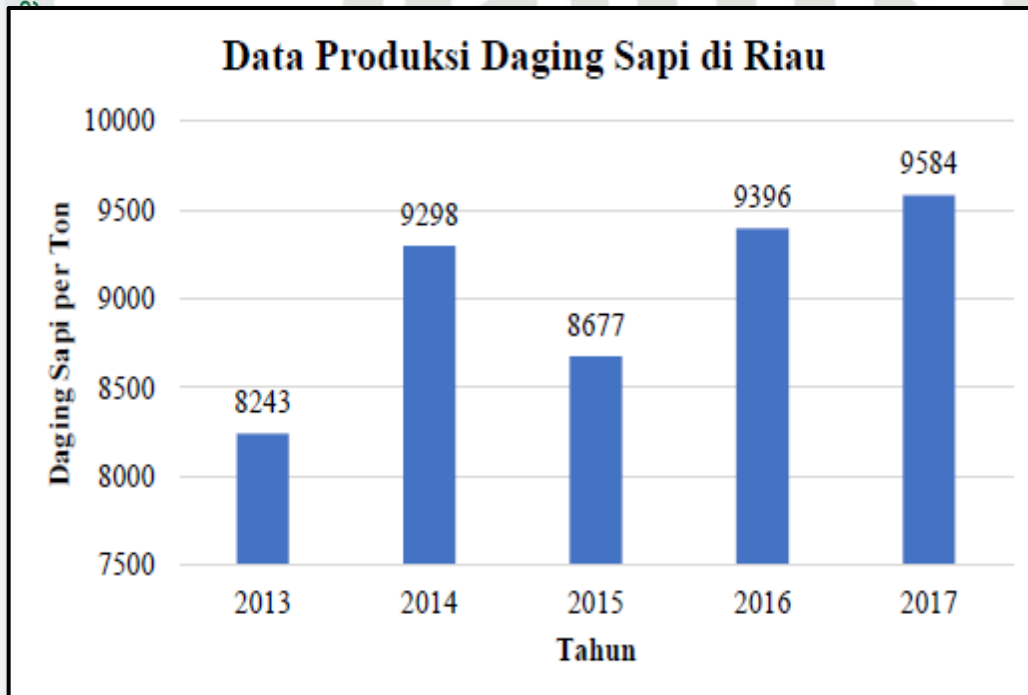




BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Riau memiliki Penduduk berjumlah 6.353.586 jiwa dan 88,96% penduduknya memeluk agama islam (BPS Riau, 2017). Masyarakat islam meyakini bahwa syariat islam telah mengatur penganutnya untuk mengkonsumsi makanan yang berkualitas dalam rangka menjaga kesehatan jasmani dan rohani. Produk makanan dengan permintaan tertinggi di Riau terdapat pada produk yang berbahan baku daging sapi. Lebih lanjut, data Badan Pusat Statistik (BPS) di Riau tahun 2017 menunjukkan bahwa produksi daging sapi terjadi peningkatan setiap tahunnya yang dapat dilihat pada gambar 1. Peningkatan ini terjadi karena semakin tingginya kepedulian dan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi dan berkualitas.



Gambar 1.1 Data Produksi Sapi di Riau
(Sumber: BPS, 2017)

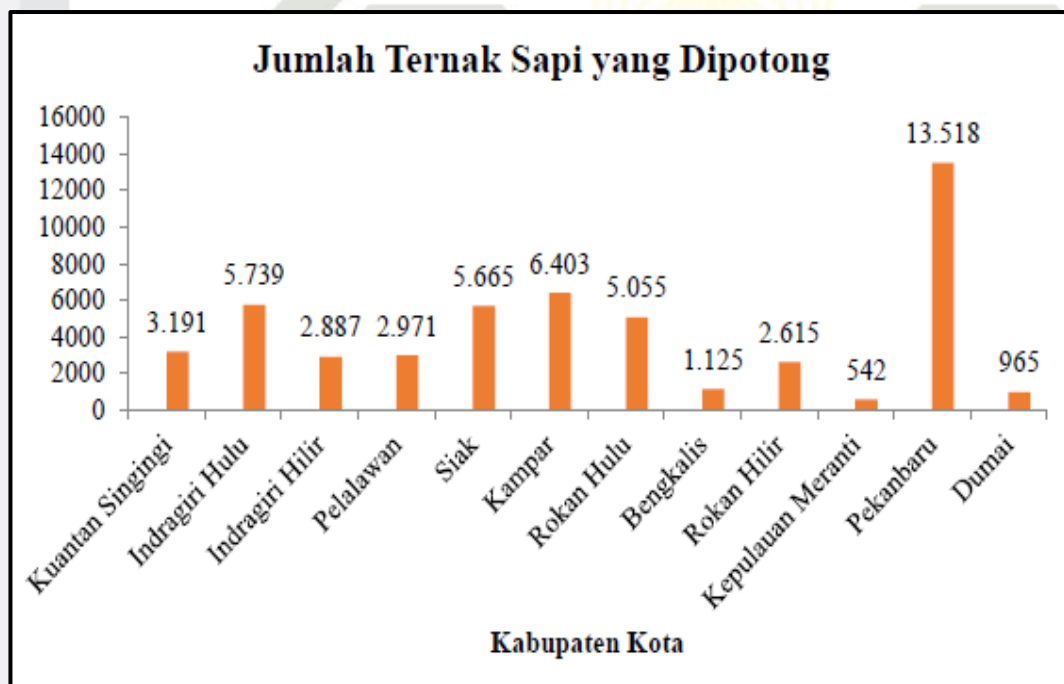
Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwasannya terjadinya peningkatan kebutuhan daging sapi di Riau sehingga hal ini mendorong pemegang kebijakan untuk memberikan layanan terbaik dalam memastikan bahwa produk daging sapi layak untuk dikonsumsi oleh msyarakat baik secara kesehatan dan sesuai dengan syariat islam. Kebutuhan daging sapi dipasok oleh beberapa Rumah



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Potong Hewan (RPH) yang berada di Riau. RPH sebagai tempat penyedia jasa pemotongan hewan juga menjadi pusat distribusi daging yang menyalurkan produknya kepada pedagang besar dan pengecer untuk dijual ke masyarakat. Sebagai tempat pemotongan hewan, rumah potong hewan (RPH) memiliki persyaratan higienis sanitasi, sesuai dengan peraturan menteri pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan (RPH). Untuk meningkatkan pelayanan dan mendapatkan kepercayaan konsumen, rumah potong hewan (RPH) mesti memperhatikan kualitas produk dan fasilitas yang dimiliki (bangunan dan fasilitas, sumber daya manusia, peralatan dan pemeliharaan) agar dapat menjamin mutu produk yang diberikan ke konsumen. Hal ini dikarenakan agar masyarakat tidak ragu untuk membeli daging yang dipotong dari rumah potong hewan (RPH). Berdasarkan data BPS Riau yang telah merelease data jumlah ternak sapi yang dipotong di RPH, diperoleh bahwa terdapat 50.677 ternak sapi tersebar untuk setiap kabupaten kota di Riau. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1.2 Jumlah Ternak yang Dipotong pada Kabupaten/Kota di Riau
(Sumber: BPS, 2017)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

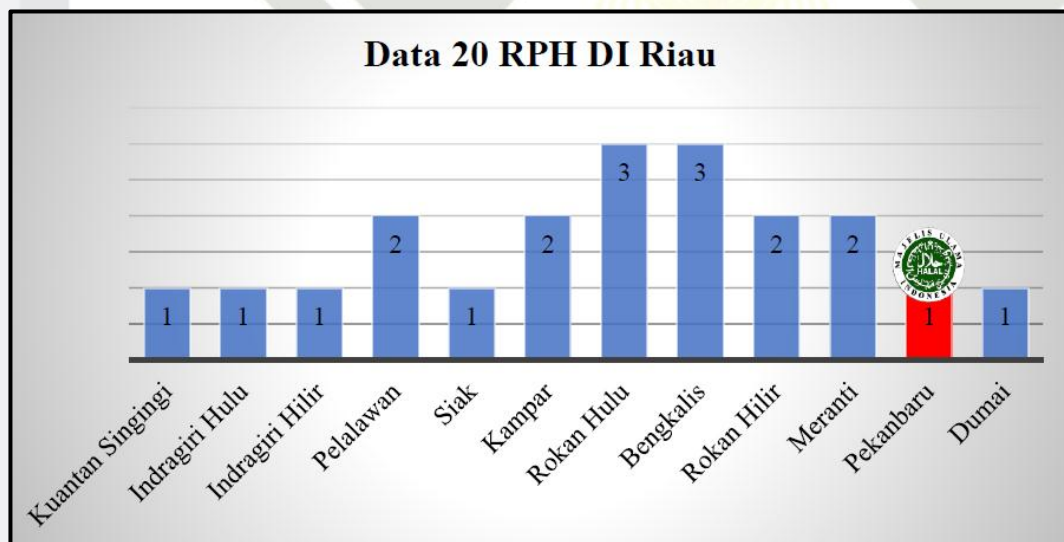
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Gambar diatas menunjukna bahwa terdapat RPH yang tersebar di beberapa lokasi pada kabupaten kota di Riau. Kota Pekanbaru, Kabupaten Kampar, Kabupaten Indragiri Hulu, Kabupaten Siak dan Kabupaten Rokan Hulu merupakan deareh dengan permintaan ternak sapi yang dipotong tertinggi di Riau.

Institusi pemerintah yang bertanggung jawab dalam melakukan pengawasan rumah potong hewan ini adalah Dinas Perternakan Provinsi Riau. Namun, untuk memastikan proses pemotongan hewan ternak sesuai dengan syariat islam dan memiliki fasilitas tidak terkontaminasi dengan bahan yang dilarang agama islam (haram), maka RPH perlu di audit oleh LPPOM MUI. Lembaga ini memiliki kewenangan dan tanggung jawab untuk memastikan unit usaha Rumah Potong Hewan (RPH) telah menjalankan sesuai dengan syariat islam dengan mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikasi halal RPH dikeluarkan oleh LPPOM MUI tingkat Provinsi. Lebih lanjut, Daftar Produk Halal LPPOM MUI Nasional tahun 2018 diperoleh bahwa hanya 1 RPH di Riau yang telah lulus dalam audit halal dan mendapatkan sertifikasi halal yaitu RPH kota pekanbaru di Jalan Cipta Karya (LPPOM MUI, 2018). Dengan jelas bahwa RPH lainnya yang tersebar di Riau belum diaudit untuk mengevaluasi proses bisnisnya.



Gambar 1.3 Data 20 RPH di riau
(Sumber: BPS, 2018)

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini berfokus untuk membantu permasalahan yang ada pada RPH dengan membuat suatu aplikasi berbasis web.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dalam membuat aplikasi berbasis web ini yaitu menggunakan metode AHP dan sistem pengambilan keputusan untuk membantu RPH dalam mengambil keputusan yang tepat berdasarkan data yang ada pada RPH tersebut

Pembuatan aplikasi AHP berbasis web ini dapat dilakukan dengan mengetahui RPH yang baik, maka diperlu dikajian GMP. *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan pedoman pangan bagi industri rumah tangga untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman, dan baik untuk dikonsumsi (Rudiyanto, 2016). Kemudian untuk mengukur GMP yang berhubungan dengan RPH digunakan AHP. *Analytical Hierarchy Process* (AHP) merupakan metode yang digunakan dalam proses pengambilan keputusan suatu masalah kompleks, seperti permasalahan perencanaan, penentuan, alternatif, penyusunan prioritas, pemilihan kebijaksanaan, alokasi sumber, penentuan kebutuhan, peramalan kebutuhan, penyusunan prioritas, pemilihan kebijaksanaan, alokasi sumber, penentuan kebutuhan, peramalan kebutuhan, perencanaan performance, optimasi, dan pemecahan konflik yang lebih objektif dan subjektif (Sulistiyani dkk, 2017).

Setelah dilakukan pengukuran dengan metode AHP selanjutnya dilakukan pembuatan sistem berupa sistem informasi dengan menggunakan metode *Waterfall*. Metode *Waterfall* adalah suatu proses pengembangan perangkat lunak berurutan, dimana kemajuan dipandang sebagai terus mengalir ke bawah (seperti air terjun) melewati fase-fase perancangan, pemodelan, implementasi, dan pengujian (Trisianto, 2018).

RPH perlu di evaluasi karena untuk menghasilkan produk yang berkualitas tidak hanya dilihat pada produk akhirnya, namun fasilitas dan lingkungan kerja dapat mempengaruhi kualitas produk. Lebih lanjut, produk dengan sanitasi yang tidak baik akan menurunkan mutu produk yang dihasilkan.

Berdasarkan permasalahan diatas penelitian ini bertujuan untuk memberikan dukungan informasi dalam pengambilan keputusan bagi pihak RPH untuk menentukan kriteria-kriteria terbaik untuk memenuhi standar agar mendapatkan sertifikat halal.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1.2 Rumusan Masalah

Rumah Potong Hewan (RPH) di Provinsi Riau perlu di evaluasi atau audit untuk menjamin produk daging sapi layak dikonsumsi oleh masyarakat dan sesuai dengan syariat islam. Lembaga yang berwenang untuk memberikan sertifikasi halal kepada RPH adalah LPPOM MUI Provinsi Riau. Sehingga diperlukan kerjasama antar lembaga pelayanan publik (LPPOM MUI) dan Institusi Pendidikan Tinggi untuk mengkaji aspek kehalalan RPH yang tersebar di Riau. Sehingga permasalahan yang dapat dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana Penilaian (*assessment*) *Halal Good Manufacturing Practice* pada Rumah Potong Hewan di Riau untuk menguatkan fungsi lembaga pelayanan public dalam memberikan pelayanannya kepada masyarakat. Adapun rumusan masalah dipenelitian ini :

1. Bagaimana penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) berdasarkan proses bisnis yang terjadi pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Riau.
2. Bagaimana merancang dan membangun sebuah sistem berbasis web yang dapat digunakan untuk membantu pengambilan keputusan dalam memilih aspek RPH yang baik.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi dasar tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengukur GMP yang berhubungan dengan rumah potong hewan (RPH) dengan metode AHP.
2. Membuat sistem informasi berbasis web untuk peningkatan RPH yang tersertifikasi halal dengan metode *waterfal*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Lembaga
Penelitian ini dapat memberikan masukan berupa saran-saran serta sebagai pertimbangan dalam mengembangkan sistem informasi untuk kelancaran dan kegiatan operasional lembaga.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah ilmu serta wawasan yang lebih luas

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kriteria yang digunakan sebagai dasar penilaian diperoleh dari LPPOM MUI
2. Standar HGMP yang dipakai berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010 dan Peraturan Menteri Pertanian No.13/ PERMENTAN/ OT.140/1/2010
3. Penilaian kesesuaian penerapan HGMP pada RPH Pekanbaru hanya mencakup 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, karyawan, peralatan, pemeliharaan dan kehalalan.

1.6 Posisi Penelitian

Posisi penelitian dilakukan untuk melihat kesamaan dari penelitian sebelumnya maka dilakukan perbandingan dari jurnal yang telah diterbitkan. Adapun posisi penelitian dapat lihat sebagai berikut:

Tabel 1.1 Posisi Penelitian

No	Nama	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil	Tahun
1	Rengga Mas Jolang dan Meini Sodang Sumbawati	Pengembangan Sistem Informasi Pendukung Keputusan Pemilihan Perguruan Tinggi Bagi Siswa Negeri 1 Bangsal Dengan Metode <i>Analytic Hierarchy Process</i> (AHP)	Pemilihan perguruan tinggi diperlukan bagi siswa SMA yang akan membantu siswa dalam mencari program studi (prodi) terbaik dari prodi yang dipilih siswa.	<i>Analytic Hierarchy Process</i> (AHP)	Konsultasi dalam menentukan prodi menggunakan sistem pendukung keputusan sangat cocok karena membantu siswa mempertimbangkan pilihan dalam memilih prodi.	2019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

State Islamic U

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

Tabel 1.1 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Nama	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil	Tahun
2	Ginanjar Wiro Sasmito	Penerapan metode <i>Waterfall</i> pada Desain Sistem Informasi Geografis Industri Kabupaten Tegal	Bagaimana merancang sistem informasi geografis dapat memberikan informasi mengenai profil industri, jenis produksi, nilai investasi, peta industri dan lokasi industri di kabupaten tegal	<i>Waterfall</i>	Menampilkan berupa grafik mengenai profil industri dan data produksi pada setiap kelurahan atau kecamatan dalam setiap bulan dan setiap tahun di kabupaten tegal	2017
3	Okki Halim dan Rita Wahyuni Arifin	Metode <i>Waterfall</i> Dalam Perancangan Sistem Informasi Penjualan Perangkat Komputer Pada Tzone Computer Jakarta	Dalam melakukan pencatatan data barang, jumlah barang, harga barang, data para pembeli, serta data transaksi penjualan masih dilakukan secara tulisan tangan atau manual	<i>Waterfall</i>	Hasil yang didapatkan adalah adanya sebuah website yang menampilkan produk- produk sepatu terbaru yang dapat diakses melalui jaringan internet.	2018

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

Tabel 1.1 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Nama	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil	Tahun
4	Nur Hidayati	Penggunaan Metode <i>Waterfall</i> Dalam Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan	Pengolahan data sistem penjualan masih menggunakan sistem konvensional, mulai dari proses pemesanan, proses pembayaran sampai dengan proses pembuatan laporannya	<i>Waterfall</i>	Sistem menghasilkan data yang cepat dan informasi akurat sehingga dapat digunakan sebagai pengambilan Keputusan oleh Pimpinan.	2019
5	Harma Oktafia Lingga Wijaya	Penerapan Metode <i>Waterfall</i> Pada Sistem Informasi Pendaftaran Pasien Rawat Jalan Berbasis Web Mobile	Pendaftaran pasien rawat jalan masih menggunakan cara manual, meliputi kegiatan pencatatan data identitas pasien, membuat daftar antrian, pencarian data rekam medis pasien, maupun pembuatan kartu pasien.	<i>Waterfall</i>	Untuk membantu Pengolahan data pasien pada puskesmas dibuat suatu system informasi layanan kesehatan yang berbasis Web Mobile	2017

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun



1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam laporan penelitian ini adalah sebagai berikut :

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan latar belakang suatu permasalahan serta tujuan, manfaat dan batasan pada penelitian yang dilakukan.

BAB II

LANDASAN TEORI

Pada bab ini menerangkan teori-teori yang menunjang atau dasar yang digunakan dan relevan dengan penelitian yang dilakukan. Adapun teori-teori yang dapat membantu secara teoritis dari perancangan sistem pada sertifikasi halal.

BAB III

METODE PENELITIAN

Menjelaskan secara skematis langkah-langkah yang digunakan dalam proses penelitian, pengumpulan dan penelitian serta pengolahan dan analisa data.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan secara sistematis langkah-langkah semua yang digunakan dalam proses pengumpulan data-data dan teknis pengolahan data untuk menyesuaikan permasalahan.

BAB V

ANALISA

Menguraikan secara sistematis langkah-langkah penyelesaian persoalan berdasarkan hasil pengamatan dan pengolahan data.

BAB VI

PENUTUP

Menguraikan tentang kesimpulan yang diambil dari hasil penelitian dan pembahasan serta mencoba memberikan saran-saran sebagai langkah yang dapat diambil.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN

2.1 Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syariat Islam melalui pemeriksaan yang terperinci oleh LPPOM MUI (Putra, 2017). Memiliki sertifikasi halal adalah syarat bagi perusahaan atau unit usaha dalam mencantumkan label halal pada kemasan produk. Masa berlaku sertifikasi halal selama 2 tahun. Sertifikasi halal bisa dicabut sebelum masa berlaku habis, jika produsen terbukti melakukan penyalahgunaan label halal pada produknya.

Sertifikasi halal bagi produk makanan sangat dibutuhkan, karena dapat memberikan jaminan bagi masyarakat muslim. Selain itu Jaminan produk sertifikat halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk. Sertifikasi halal juga menjadi nilai tambah bagi perusahaan atau unit usaha dalam menjual produk. Berikut label halal resmi yang diakui oleh LPPOM MUI adalah



Gambar 2.1 Label Halal
(Sumber: LPPOM-MUI, 2018)

2.1.1 Tahapan Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi halal diawali dengan permohonan pengajuan sertifikasi halal oleh perusahaan. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal harus perusahaan resmi yang telah mendapat izin usaha dari



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

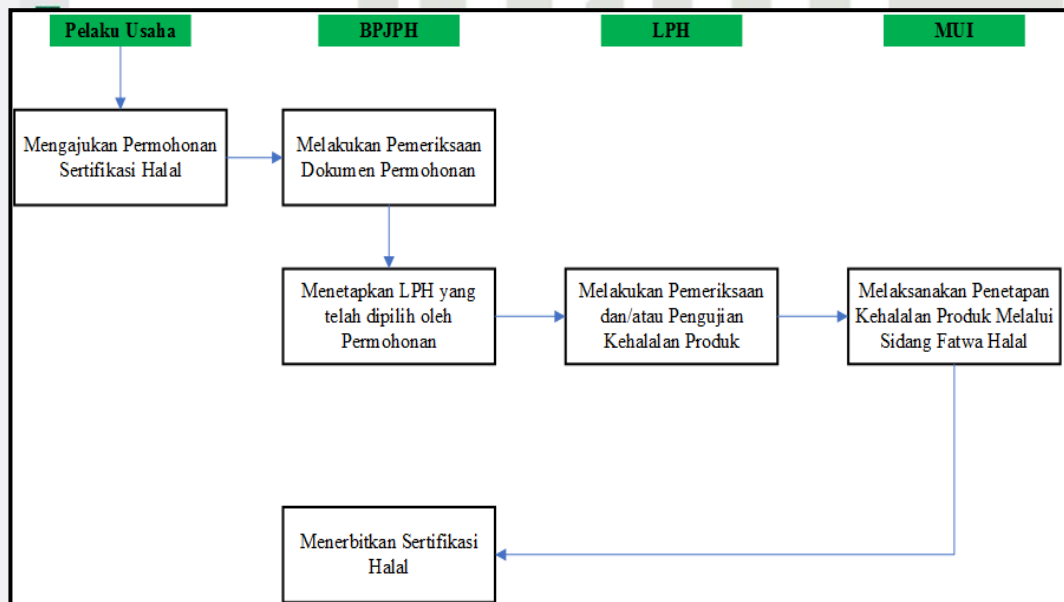
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pemerintah. Data administrasi yang harus dilengkapi perusahaan, meliputi (Faidah, 2017):

1. Formulir permintaan sertifikat halal
2. Daftar produk yang diajukan sertifikasi halal
3. Formulir data perusahaan
4. Surat pernyataan bahan
5. Surat pernyataan sertifikasi halal
6. Surat pernyataan pengangkatan auditor halal internal dan
7. Formulir Sistem Jaminan Halal.

SJH merupakan bagian tak terpisahkan dalam proses sertifikasi halal. Prosedur proses sertifikasi halal dapat dilihat pada Gambar (LPPOM MUI, 2019).



Gambar 2.2 Prosedur Proses Sertifikasi Halal
(Sumber: LPPOM MUI, 2019)

2.5 Makanan Halal

Makanan bahasa Arabnya adalah *tha'am*. Adapun pengertian *tha'am* secara istilah berarti segala sesuatu yang bisa dimakan yang dijadikan sebagai bahan makanan pokok, seperti gandum kasar, gandum halus, dan kurma. Termasuk dalam pengertian ini segala sesuatu yang tumbuh dari bumi yang berupa tanam-tanaman, buah-buahan, serta hewan-hewan yang boleh dimakan, baik hewan darat maupun hewan laut. Sedang minuman dalam bahasa Arabnya



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

adalah *syarab*. Sementara *syarab* adalah sebutan untuk segala yang diminum dari jenis apapun, baik air maupun selainnya, dan dalam keadaan bagaimana pun. Setiap sesuatu yang tidak dikunyah untuk menelannya maka disebut sebagai minuman. Para fuqaha kadangkala menggunakan kata *ath'imah* untuk menyebut segala sesuatu yang dimakan dan iminum, kecuali air dan minum-minuman yang memabukkan. Pengertian makanan halal menurut Islam adalah makanan yang dibolehkan atau diizinkan untuk di makan, hal ini adalah menurut ketentuan dari syariat Islam (Tambunan, 2018).

2.3 *Good Manufacturing Practices*

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) diartikan sebagai suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Rudiyanto, 2016). GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan program prasyarat yang mendukung penerapan sistem HACCP untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu.

Pedoman GMP yang berlaku di Indonesia di tuangkan kedalam sebuah Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Adapun persyaratan GMP yang ditetapkan dalam industri pengolahan pangan terdiri dari:

1. Lokasi
2. Bangunan
3. Fasilitas sanitasi
4. Mesin dan peralatan
5. Bahan
6. Pengawasan proses
7. Produk akhir
8. Laboratorium
9. Karyawan
10. Pengemasan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

11. Label dan keterangan produk
12. Penyimpanan
13. Pemeliharaan dan program sanitasi
14. Pengangkutan
15. Dokumentasi dan pencatatan
16. Pelatihan
17. Penarikan produk
18. Pelaksanaan pedoman

2.4 Halal Good Manufacturing Practice

HGMP (*Halal Good Manufacturing Practices*) atau Sistem jaminan halal terbentuk di Indonesia karena merupakan negara yang mayoritas Muslim. HGMP merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika ingin mengajukan sertifikasi halal ke MUI (Majelis Ulama Indonesia) sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Sertifikasi halal dapat menjadi modal utama untuk bisa bersaing di pasar bebas MEA. Sebelum Sistem Jaminan Halal diterapkan di suatu perusahaan, pandangan produsen mengenai konsep halal dan penerapannya dalam bisnis mereka perlu diketahui, karena kesadaran produsen merupakan kunci terpenting dalam penerapan Sistem Jaminan Halal (Ma'rifat dkk, 2016).

2.5 Rumah Potong Hewan

Tujuan utama dari usaha peternakan sapi potong (*beef cattle*) adalah menghasilkan karkas dengan bobot yang tinggi (kuantitas), kualitas karkas yang bagus dan daging yang maksimal, baik bagi produsen, konsumen dan pihak-pihak lain yang berkaitan dalam industri daging. Daging merupakan salah satu protein hewani dan bahan makanan yang bergizi tinggi, sehingga permintaan akan daging sapi terus meningkat, disamping itu daging sapi memiliki tingkat kesukaan konsumen yang tinggi dibandingkan dengan daging dari bermacam-macam hewan lainnya. Kegiatan produksi karkas dan daging sapi tidak terlepas dari peran Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai tempat dan penyedia jasa pemotongan ternak. RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan



syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan untuk menghasilkan daging bagi konsumsi masyarakat umum. Jumlah pemotongan sapi di RPH juga bisa mengindikasikan jumlah permintaan konsumen akan daging sapi (Narudhana, 2016).

2.6 Kuesioner

Kuesioner merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan memberikan atau menyebarkan daftar pertanyaan kepada responden dengan harapan memberikan respon atau jawaban dari pertanyaan tersebut (Noor, 2011). Daftar pertanyaan dapat bersifat terbuka, yaitu jika jawaban tidak ditentukan sebelumnya oleh peneliti dan dapat bersifat tertutup, yaitu alternative jawaban telah ditentukan sebelumnya oleh peneliti. Adapun instrument daftar pertanyaan dapat berupa pertanyaan (berupa isian yang akan diisi oleh responden), *checklist* (berupa pilihan dengan cara memberikan tanda pada kolom yang disediakan), dan skala (berupa pilihan dengan memberikan tanda pada kolom berdasarkan tingkatan tertentu).

2.6.1 Populasi dan Sample

Dalam penelitian untuk menentukan responden yang akan digunakan untuk mengisi kuesioner maka dilakukan dengan penarikan populasi dan sampel.

1. Populasi

Populasi merupakan langkah pertama yang sangat penting. Dari sini dapat tergambar bagaimana keadaan populasi, sub-sub unit populasi, karakteristik umum populasi, serta keluasan dari populasi tersebut. Dalam hubungan ini perlu dibedakan antara populasi target dan populasi terjangkau. Populasi target adalah sasaran pengamatan dan merupakan pilihan ideal yang akan digeneralisasikan oleh peneliti. Adapun populasi terjangkau adalah populasi pilihan yang realistis yang dapat digeneralisasikan oleh peneliti (Noor, 2011).

2. Sampel

Pengambilan sampel adalah proses memilih sejumlah elemen secukupnya dari populasi, sehingga penelitian terhadap sampel dan pemahaman tentang sifat atau karakteristiknya akan membuat kita dapat menggeneralisasikan sifat



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

atau karakteristik tersebut pada elemen populasi. Adapun langkah-langkah dalam penentuan sampel sebagai berikut (Noor, 2011):

- a. Mendefinisikan populasi yang akan dijadikan objek penelitian.
- b. Menentukan prosedur *sampling*.
- c. Menentukan besarnya sampel.

Ada dua cara pengambilan sampel, yaitu dengan teknik probabilitas dan sampel non probabilitas.

- a. Sampel probabilitas, adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama kepada setiap anggota populasi untuk menjadi sampel. Teknik ini meliputi *simple random sampling*, *stratified random sampling proportionate stratified random sampling*, *disproportionate stratified random sampling* dan *cluster sampling*.
- b. Sampel nonprobabilitas (*nonprobability sampling*), adalah teknik pengambilan sampel dimana setiap anggota populasi tidak memiliki kesempatan dan peluang yang sama sebagai sampel. Digunakan apabila representasi/ keterwakilan sampel tidak penting. Teknik yang termasuk kedalam *non-probability* ini antara lain: *sampling* sistematis, *sampling* kuota, *convenience sampling*, *purposive sampling*, *sampling* jenuh dan *swoball sampling*.

2.6.2 Skala Pengukuran

Ada beberapa jenis skala pengukuran yang dapat digunakan, yaitu (Triana, 2006):

1. Skala *likert*, yaitu skala yang dipergunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang suatu gejala atau fenomena. Pernyataan dalam skala likert diberi skor 5,4,3,2, dan 1.
2. Skala *thurstone*, yaitu skala yang disusun dengan memilih butir yang berbentuk skala interval. Setiap butir memiliki kunci skor dan jika diurut, kunci skor menghasilkan nilai yang berjarak sama.



2.6.3 Validitas dan Reliabilitas

Secara umum, kita dapat menguji instrumen yang telah disusun peneliti, yaitu menguji keandalan dan validitas pengukuran. Tentunya dalam menyusun sebuah kuesioner harus benar-benar menggambarkan tujuan dari penelitian tersebut (*valid*) dan juga dapat konsisten bila pertanyaan tersebut dijawab dalam waktu yang berbeda. tinggi rendahnya validitas instrument menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang variable yang dimaksud. Berikut hal-hal pokok tentang uji validitas (Noor, 2011):

1. Uji validitas digunakan untuk melihat kelayakan butir-butir pertanyaan dalam kuesioner tersebut dapat mendefinisikan suatu variable.
2. Daftar pertanyaan pada umumnya untuk mendukung suatu kelompok variable tertentu.
3. Uji validitas dilakukan setiap butir soal. Hasilnya dibandingkan dengan r tabel $|df = n - k|$ dengan tingkat kesalahan 5%.
4. Jika $r \text{ tabel} < r \text{ hitung}$, maka butir pertanyaan valid.

Reliabilitas menunjukkan pada satu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik. Instrumen yang baik tidak akan mengarahkan responden untuk memilih jawaban-jawaban tertentu. Keandalan pengukuran dengan menggunakan *Alfa Cronbach* adalah koefisien keandalan yang menunjukkan seberapa baiknya *item* atau butir dalam suatu kumpulan secara positif berkorelasi satu sama lain. Berikut beberapa hal yang diperhatikan dalam uji reliabilitas (Noor, 2011):

1. Untuk menilai kesetabilan ukuran dan konsistensi responden dalam menjawab kuesioner.
2. Uji reliabilitas dilakukan secara bersama-sama terhadap seluruh pertanyaan. Jika nilai $\alpha > 0,6$, maka reliable.

2.7 AHP (*Analitycal Hierarchy Process*)

AHP (*Analytic Hierarchy Process*) merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam menentukan keputusan-keputusan yang akan diambil,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

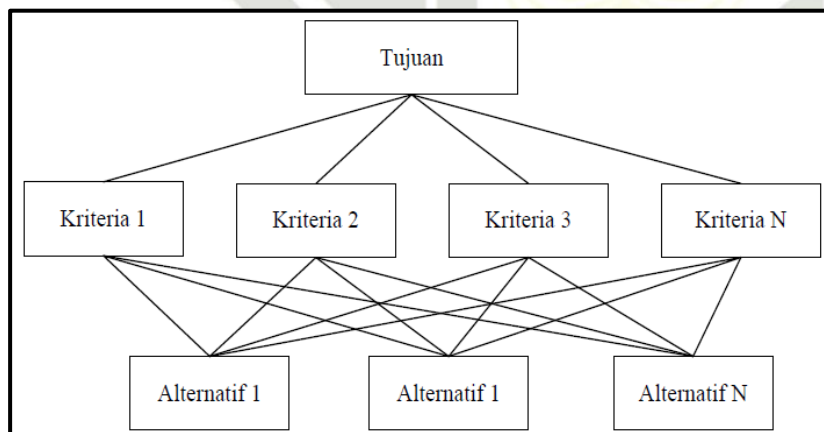
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

hasil akhir dari proses AHP adalah prioritas dari alternatif . Prioritas tersebut dapat menentukan alternatif terbaik. Maka dapat di simpulkan bahwa *Analytic Hierarchy Process* (AHP) adalah salah satu metode dimana pada metode ini diawali dari penentuan kriteria keputusan kemudian membuat *hierarchy* dari kriteria tersebut lalu memecahnya menjadi sub-sub kriteria kemudian dilakukan pembobotan pada sub-sub kriteria tersebut. Dari pembobotan tersebut menghasilkan tingkat kepentingan masing-masing kriteria sebagai alternatif pertimbangan pengambilan keputusan. Selanjutnya perbandingan penilaian dilakukan dengan membandingkan kriteria secara berpasangan dan diukur dengan skala perbandingan dari 1 sampai dengan 9. Bobot penilaian yang diperoleh kemudian disusun ke dalam matriks perbandingan berpasangan dan dilakukan proses sintesis untuk memperoleh nilai masing-masing kriteria. Nilai masing-masing kriteria didapat dengan menghitung vektor prioritas (*vector eigen*) dari matriks perbandingan berpasangan (Taufiqurrahman dkk, 2018).

Tahapan dalam metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) adalah sebagai berikut (Taufiqurrahman dkk, 2018):

1. Mendefinisikan masalah kemudian menentukan solusi dan menyusun hierarki dari permasalahan yang dihadapi.



Gambar 2.3 Struktur AHP
(Sumber: Putri dan Irfan, 2019)

2. Menentukan bobot kriteria dengan membandingkan secara berpasangan tiap kriteria. Proses membandingkan ini menggunakan skala prioritas saaty untuk menyusun matriks perbandingan berpasangan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Normalisasi terhadap matriks perbandingan berpasangan. Langkah-langkah normalisasi matriks sebagai berikut:

- Menjumlahkan nilai-nilai dari setiap kolom pada matriks perbandingan berpasangan.
- Membagi setiap nilai kolom dengan hasil penjumlahan kolom yang bersangkutan untuk memperoleh normalisasi matriks. Rumus perhitungan normalisasi matriks menggunakan persamaan (2.1) (Taufiqurrahman dkk, 2018):

$$\bar{a}_{jk} = \frac{a_{jk}}{\sum_{l=1}^m alk} \quad (2.1)$$

Dimana:

\bar{a}_{jk} = Nilai hasil normalisasi matriks perbandingan berpasangan

a_{jk} = Nilai matriks perbandingan berpasangan baris ke-j kolom ke-k

alk = Nilai matriks perbandingan berpasangan baris ke-l kolom ke-k

m = Batas akhir baris matriks perbandingan berpasangan

4. Menghitung bobot sintesis dengan cara menjumlahkan tiap kolom pada baris yang sama dari hasil normalisasi matriks perbandingan menggunakan persamaan (2.2).

$$\Sigma_{kolom} = k1+k2+k3+k4+k5+k6 \quad (2.2)$$

5. Menghitung nilai *eigen* dengan cara mengalikan tiap kolom matriks perbandingan berpasangan pada baris yang sama, lalu dipangkatkan dengan seperjumlah kriteria yang ada menggunakan persamaan (2.3).

$$\lambda_1 = (k1 \times k2 \times k3 \times k4 \times k5 \times k6)^{\frac{1}{6}} \quad (2.3)$$

6. Menghitung bobot prioritas tiap kriteria dengan cara nilai *eigen* untuk tiap kriteria dibagi dengan jumlah total nilai *eigen*.

7. Menghitung nilai kepentingan tiap kriteria dengan cara membagi bobot sintesis dengan bobot prioritas.

8. Menghitung nilai *eigen* maksimum (λ maks) dengan cara total jumlah nilai kepentingan dibagi banyaknya kriteria.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

9. Mengukur konsistensi untuk memastikan bahwa pertimbangan-pertimbangan untuk pengambilan keputusan memiliki konsistensi tinggi. Langkah-langkah dalam mengukur konsistensi yaitu:

- Menghitung *Consistency index* (CI) yang ditunjukkan persamaan (2.4).

$$CI = \frac{\lambda_{maks} - n}{n} \quad (2.4)$$

Dimana:

CI = *Consistency Index*

λ_{maks} = *eigen* maksimum

n = banyaknya elemen

- Menghitung *Consistency Ratio* (CR) ditunjukkan pada persamaan (2.5).

$$CR = \frac{CI}{IR} \quad (2.5)$$

Dimana:

CR : *Consistency Ratio*

CI : *Consistency Index*

IR : *Index Random Consistency*

Tabel 2.2 Nilai *Index Random* (RI)

n	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
RI	0	0	,58	,9	,12	,24	,32	,41	,45	,49

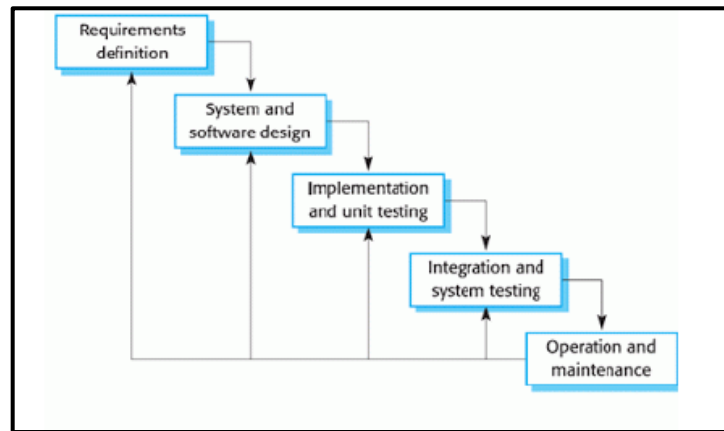
Sumber: Lestari dan Choirul (2019)

Memeriksa konsistensi hierarki rasio konsistensi (CI/IR) bernilai kurang dari atau sama dengan 0,1 maka hasil perhitungan dapat dinyatakan benar.

2.8 Waterfall

Model pengembangan *software* yang diperkenalkan oleh Winston Royce pada tahun 70-an ini merupakan model klasik yang sederhana dengan aliran sistem yang linier keluaran dari tahap sebelumnya merupakan masukan untuk tahap berikutnya. Pengembangan dengan model ini adalah hasil adaptasi dari pengembangan perangkat keras, karena pada waktu itu belum terdapat metodologi pengembangan perangkat lunak yang lain. Proses pengembangan yang sangat terstruktur ini membuat potensi kerugian akibat kesalahan pada proses

sebelumnya sangat besar dan acap kali mahal karena membengkaknya biaya pengembangan ulang (Tristianto, 2018)



Gambar 2.3 Metode Waterfall
(Sumber: Tristianto, 2018)

Metode *Waterfall* adalah suatu proses pengembangan perangkat lunak berurutan, di mana kemajuan dipandang sebagai terus mengalir ke bawah (seperti air terjun) melewati fase-fase perencanaan, pemodelan, implementasi (konstruksi), dan pengujian. Dalam pengembangannya metode waterfall memiliki beberapa tahapan yang runtut: *requirement* (analisis kebutuhan), *design sistem* (*system design*), *Coding & Testing*, Penerapan Program, pemeliharaan (Tristianto, 2018).

1. *Requirement* (analisis kebutuhan).

Dalam langkah ini merupakan analisa terhadap kebutuhan sistem. Pengumpulan data dalam tahap ini bisa melakukan sebuah penelitian, wawancara atau studi literatur. Seseorang sistem analisis akan menggali informasi sebanyak-banyaknya dari user sehingga akan tercipta sebuah sistem komputer yang bisa melakukan tugas-tugas yang diinginkan oleh *user* tersebut. Tahapan ini akan menghasilkan dokumen *user requirement* atau bisa dikatakan sebagai data yang berhubungan dengan keinginan user dalam pembuatan sistem. Dokumen inilah yang akan menjadi acuan sistem analisis untuk menterjemahkan kedalam bahasa pemrograman.

2. *Design System* (desain sistem)

Proses design akan menterjemahkan syarat kebutuhan sebuah perancangan perangkat lunak yang dapat diperkirakan sebelum dibuat koding. Proses ini

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

berfokus pada : struktur data, arsitektur perangkat lunak, representasi *interface*, dan detail (algoritma) prosedural. Tahapan ini akan menghasilkan dokumen yang disebut software requirement. Dokumen inilah yang akan digunakan programmer untuk melakukan aktivitas pembuatan sistemnya.

3. Coding & Testing (penulisan sinkode program / *implementation*)

Coding merupakan penerjemahan design dalam bahasa yang bisa dikenali oleh komputer. Dilakukan oleh programmer yang akan meterjemahkan transaksi yang diminta oleh *user*. Tahapan inilah yang merupakan tahapan secara nyata dalam mengerjakan suatu sistem. Dalam artian penggunaan computer akan dimaksimalkan dalam tahapan ini. Setelah pengkodean selesai maka akan dilakukan testing terhadap sistem yang telah dibuat tadi. Tujuan testing adalah menemukan kesalahan-kesalahan terhadap system tersebut dan kemudian bisa diperbaiki.

4. Penerapan / Pengujian Program (*Integration & Testing*)

Tahapan ini bisa dikatakan final dalam pembuatan sebuah sistem. Setelah melakukan analisa, design dan pengkodean maka sistem yang sudah jadi akan digunakan oleh *user*.

5. Pemeliharaan (*Operation & Maintenance*)

Perangkat lunak yang susah disampaikan kepada pelanggan pasti akan mengalami perubahan. Perubahan tersebut bisa karena mengalami kesalahan karena perangkat lunak harus menyesuaikan dengan lingkungan (*peripheral* atau *system* operasi baru) baru, atau karena pelanggan membutuhkan perkembangan fungsional.

UIN SUSKA RIAU



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian menguraikan seluruh kegiatan yang dilaksanakan selama penelitian berlangsung dari awal proses penelitian sampai akhir penelitian.

3.1 Rancangan Penelitian

Penelitian ini akan mengunjungi Rumah Potong Hewan (RPH) yang ada di Riau untuk mengamati proses penyembelihan hewan ternak sapi secara nyata. Sehingga untuk memahami fenomena kegiatan yang terjadi perlu mengadopsi rancangan berdasarkan pendekatan studi kasus.

3.2 Pengumpulan Data

Penelitian ini akan melakukan penilaian (*asesmen*) Halal *Good Manufacturing Practice* pada Rumah Potong Hewan yang memiliki studi kasus pada ternak sapi di Riau. Lokasi penelitian ini akan dilaksanakan di 4 kabupaten kota di Provinsi Riau meliputi Kota Pekanbaru, Kabupaten Kampar, Kabupaten Indragiri Hulu dan Kabupaten Dumai. Daerah ini diusulkan karena memiliki jumlah ternak sapi yang dipotong terbesar di Riau. Lebih lanjut, subyek penelitian ini adalah Rumah Potong Hewan (RPH) selaku unit usaha yang perlu diaudit proses kehalalan produknya berupa daging sapi yang akan di distribusikan ke konsumen. Sumber data yang diperlukan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder adalah sebagai berikut:

1. Data Primer: Data ini merupakan data yang langsung diperoleh dari sumber pertama. Data primer dalam penelitian ini adalah data kuesioner responden, wawancara dan hasil pengamatan yang diperoleh dari pengelola Rumah Potong Hewan (RPH).
2. Data Sekunder : Data ini merupakan data yang secara tidak langsung diperoleh peneliti pada saat pengumpul data. Data ini meliputi dokumen, website dan database. Data sekunder pada penelitian ini berupa dokumen data-data pada LPPOM MUI dan Dinas Perternakan meliputi standar operasional prosedur dan regulasi yang berlaku.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan beberapa pendekatan meliputi wawancara dan teknik angket. Pendekatan ini berfungsi untuk mendalami informasi pada saat pengumpulan data (Kiridena and Fitzgerald, 2006). Berikut penjelasan teknik pengumpulan data pada penelitian ini.

1. Teknik Wawancara: Teknik ini digunakan untuk mendapatkan informasi secara mendalam terhadap proses bisnis di Rumah Potong Hewan dengan menggunakan pendekatan pertanyaan terbuka (*Open-ended*).
2. Teknik Kuesioner: Teknik ini dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Teknik ini digunakan untuk menggali seluruh data dalam menilai penerapan Halal *Good Manufacturing Parctice* (HGMP) pada Rumah Potong Hewan di Riau.

3.3 Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian disusun berdasarkan kerangka pemikiran penelitian. Berikut merupakan tahapan dalam penelitian. Tahapan awal penelitian yaitu mengidentifikasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk mengetahui aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang cocok di terapkan pada RPH. Aspek penilaian GMP mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 dan diseduaikan dengan keadaan RPH.

Tahap selanjutnya melakukan verifikasi dan validasi, dengan menyebarkan kuesioner pada responden yang dipilih. Verifikasi dan validasi dilakukan dengan menguji jawaban responden. Uji yang digunakan yakni uji validitas dan reliabilitas. Uji validitas merupakan derajat sejauh mana suatutes dapat mengukur apa yang hendak diukurnya, sedangkan uji reliabilitas sama pentingnya dengan validitas dalam tiap alat ukur. Suatu alat ukur yang reliable dapat mempertahankan konsistensi pengukurannya dalam suatu rentang waktu, dan juga antar penilai.

Tahap selanjutnya menghitung bobot GMP pada setiap aspek penilaian. Hasil akhir penilaian bobot GMP akan mendapatkan nilai kinerja pada masing-masing RPH. Hasil yang mendapat nilai kinerja tinggi akan menjadi tolak ukur

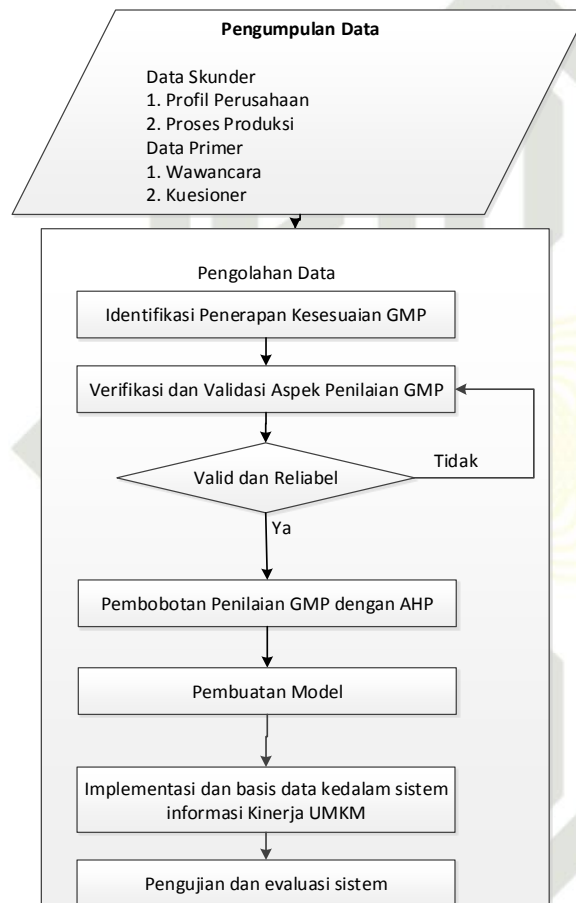
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bagi RPH lain dalam mengembangkan usaha, terutama dalam mendapatkan sertifikasi halal.

Tahapan penelitian selanjutnya perancangan sistem berbasis web. Analisis dan hasil evaluasi dari penilaian kinerja dimodelkan kedalam sistem. Pengembangan Sistem, metode penyelesaiannya memakai model *waterfall*. Model *waterfall* mengusulkan sebuah pendekatan kepada perangkat lunak yang sistematis dan sekuensial yang mulai pada tingkat analisis, desain, kode, pengujian, dan pemeliharaan. Tahapan penelitian dilihat pada Gambar 3.2.



Gambar 3.1 Tahapan Penelitian

3.2.1 Pengumpulan Data

Penelitian ini akan melakukan penilaian *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada RPH, yang dirancang menggunakan sistem berbasis web. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode kuesioner. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Metode kuesioner dipilih untuk mendapatkan penilaian *Good Manufacturing Parctice* (GMP) pada RPH. Responden yang dipilih ialah orang yang paling mengerti tentang keadaan RPH. Data yang diperlukan dalam penelitian ini, berupa data skunder dan data primer, yakni sebagai berikut:

1. Data skunder merupakan data yang didapat secara tidak langsung oleh peneliti. Data sekunder pada penelitian ini berupa dokumen data-data pada RPH.
2. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya, baik yang diperoleh dari pemilik RPH dan responden melalui penyebaran kuesioner, wawancara dan hasil pengamatan RPH secara langsung.

Instrumen penelitian yang digunakan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, terlihat pada tabel 3.1 sebagai berikut:

Tabel 3.1 Instrumen Penelitian

Aspek	Indikator	Uraian
Pemeliharaan	Pemeliharaan dan pembersihan	Memelihara fasilitas produksi (bangunan, mesin dan peralatan, pengendalian limbah) dilakukan secara berkala.
Karyawan	Kesehatan karyawan	Karyawan dalam keadaan sehat
		Penderita yang sedang menderita luka, harus menutup bagian luka tersebut dengan bahan pembalut yang <i>waterproof</i>
	Perlengkapan Kerja	menggunakan alat pelindung diri (<i>hair net</i> , sepatu bot dan pakaian kerja)
		Terdapat tempat atau loker untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian karyawan
	Sikap Kerja	Karyawan yang bertugas pada bagian produksi harus menggunakan penutup kepala, masker, berkuku pendek, serta dalam kondisi prima
		Larangan merokok, makan dan minum di ruangan dan saat proses produksi
		selalu mencuci tangan menggunakan sabun atau sanitaisir sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah keluar dari toilet

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 3.1 Instrumen Penelitian (Lanjutan)

Aspek	Indikator	Uraian
Bahan	Persyaratan Bahan	Bahan yang digunakan tidak mengandung bahan-bahan berbahaya.
Mesin dan Peralatan	Pesyaratan mesin dan peralatan	Memenuhi syarat sesuai dengan jenis produksi, aman dan tahan lama
		Tidak menimbulkan pencemaran dan mudah dibersihkan
	Tata Letak	Mesin dan peralatan diletakkan sesuai urutan proses
	Pengawasan	Mesin dan peralatan selalu diawasi dan diperiksa.
Fasilitas	Pembuangan Air Limbah	Terdapat sarana penanganan limbah padat dan cair
		Sarana penanganan limbah memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan
		Sarana penanganan limbah didisain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan
	Toilet	Memiliki toilet bersih, tidak menghadap keruangan pengolahan.
	Penyediaan Air	Sarana penyedia air dapat menyediakan air yang cukup bersih sesuai dengan kebutuhan
		Pipa saluran air dan selang harus aman dan higienis
Fasilitas	Penerangan	Sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus
	Higiene Karyawan	Memiliki fasilitas cuci tangan, ruang ganti pakaian agar mencegah kontaminasi.
Lokasi dan Bangunan	Lokasi	Lokasi jauh dari lingkungan tercemar atau tempat kegiatan industri
		Lingkungan tempat usaha bersih
		Jalan menuju tempat produksi tidak berdebu, atau genangan air
	Desain	Desain ruangan tempat produksi atau usaha memenuhi syarat sebagai tempat produksi
	Ruangan	Aman, tidak mencemari hasil produksi, mudah dipelihara dan dibersihkan.
	Tempat kerja	Terbuat dari bahan yang aman, kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)



3.2.2 Pengolahan Data

Pada tahap ini dilakukan pengolahan data yang didapatkan melalui hasil kuesioner. Pengolahan data menggunakan model SPSS. Untuk menguji normalitas data digunakan metode kolmogorov-smirnov test, untuk validasi data digunakan alat ukur reability analysis dan uji vailidasi data SPSS.

1. Uji validasi data digunakan untuk menguji tiap-tiap pertanyaan kuesioner yang telah diberikan kepada responden. Hasil output mengenai valid atau tidaknya kuesioner yang digunakan. Untuk menentukan apakah setiap butir pertanyaan atau pernyataan pada kuesioner valid atau tidak, berikut kriteria pengujian yang harus dipenuhi:
 - a. Jika $R_{hitung} > R_{tabel}$, maka pernyataan atau pertanyaan dinyatakan valid.
 - b. Jika $R_{hitung} < R_{tabel}$, maka pernyataan atau pertanyaan dinyatakan tidak valid.
2. Uji reliabilitas atau reliability analysis adalah analisis yang banyak digunakan untuk mengetahui konsistensi alat ukur setelah dilakukan berulang kali pada subjek dan dalam kondisi yang sama. Kusioner dapat diandalkan bila memberikan hasil yang konsisten dengan pengukuran yang sama.
3. Selanjutnya melakukan perhitungan tingkat persentase kesesuaian penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) dengan 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, karyawan, peralatan, pemeliharaan dan kehalalan.
4. Tahap selanjutnya melakukan pembobotan dengan AHP (*Analytic Hierarchy Process*) untuk mendapatkan nilai kinerja masing-masing rumah potong hewan.
5. Tahap selanjutnya melakukan pembobotan dengan AHP (*Analytic Hierarchy Process*) untuk mendapatkan nilai bobot tertinggi dan rendah, sehingga dapat menentukan nilai kinerja dari setiap RPH.
6. Mengidentifikasi Masalah dilakukan dengan menentukan kebutuhan-kebutuhan yang akan diperlukan dalam merancang sistem, sehingga dapat menghasilkan suatu operasi dari sistem yang dianggap efektif.
7. Pendekatan Sistem, berorientasi pada data, yaitu menekankan pada karakteristik data yang akan diproses. sehingga dapat menghasilkan suatu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

operasi dari sistem yang dianggap efektif. Prosedur analisis sistem meliputi tahapan-tahapan diantaranya yaitu analisis kebutuhan, formulasi permasalahan, identifikasi sistem, pemodelan sistem, verifikasi model dan implementasi.

8. Pengembangan Sistem, metode penyelesaiannya memakai model *waterfall*. Model *waterfall* mengusulkan sebuah pendekatan kepada perangkat lunak yang sistematis dan sekuensial yang mulai pada tingkat analisis, desain, kode, pengujian, dan pemeliharaan. Tahapan model ini meliputi :

- a. Sistem *Engineering*, dilakukan penulis adalah mengumpulkan data yang bertujuan untuk memudahkan dalam pembuatan sistem informasi.
- b. Analisis, menganalisis data yang terkumpul dan mempelajari data apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan sistem informasi ini.
- c. *Design*, men-design struktur data, arsitektur Perangkat lunak dan perincian prosedur.
- d. *Coding* dilakukan adalah membuat kode atau rumusan yang bisa dimengerti oleh mesin dan bisa dieksekusi oleh komputer. Yang menjadi target tahap coding adalah menuliskan program secara rinci pada setiap modul.
- e. *Testing* Setelah kode program selesai dibuat dan program dapat berjalan, testing dapat dimulai. Testing difokuskan pada logika internal dari perangkat lunak, fungsi eksternal, dan mencari segala kemungkinan kesalahan. Dan memeriksa apakah sesuai dengan hasil yang diinginkan.
- f. *Maintenance*, Perangkat lunak setelah diberikan pada pelanggan, mungkin dapat ditemui error ketika dijalankan dilingkungan pelanggan. Atau mungkin pelanggan meminta penambahan fungsi, hal ini menyebabkan faktor pemeliharaan ini menjadi penting dalam penggunaan metode ini. Pemeliharaan ini dapat berpengaruh pada semua langkah yang dilakukan sebelumnya.

9. Perancangan Sistem, perancangan terstruktur dapat memberikan penjelasan yang lengkap dan sistem dipandang dari elemen data, dimana didalam sistem terdapat aplikasi AHP berbasis web. Kemudian dalam mendukung



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

perancangan sistem digunakan *software* yaitu Xampp dan *Browser*

10. Pengujian Sistem, dilakukan dengan melakukan pengukuran *usability* yaitu dengan menyebar kuisioner kepada responden.

3.4 Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara dan penyebaran kuesioner.

1. Analisis kualitatif

Analisis data kualitatif, yakni menerapkan konsep *Good Manufacturing Practice* dan menentukan indikator yang sesuai dengan RPH, untuk menganalisa proses produksi berdasarkan aspek yang telah ditentukan. Aspek yang diambil dalam penelitian ini untuk dikaji penerapan GMP berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.

2. Analisis kuantitatif

Analisis data kuantitatif ini digunakan untuk menilai penerapan tingkat kesesuaian *Good Manufacturing Practice* pada RPH. Analisis data kuantitatif ini digunakan untuk menilai penerapan tingkat kesesuaian *Good Manufacturing Practice* pada RPH. Analisis data mengadopsi uji validitas dan uji reabilitas, kemudian bobot pada setiap RPH untuk mendapatkan nilai kinerja RPH.

3. Analisis sistem

Proses pengembangan sistem dilakukan setelah mendapatkan nilai kinerja setiap RPH. Proses pengembangan sistem terdiri dari pembobotan menggunakan AHP, untuk mendapat nilai kinerja pada RPH.

UIN SUSKA RIAU

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan kegiatan yang sangat penting dalam sebuah penelitian, yang bertujuan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung untuk kemudian dilakukan pengolahan data. Data primer yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data hasil penyebaran kuesioner pada beberapa rumah potong hewan yang ada di Provinsi Riau, dengan beberapa aspek penilaian HGMP (*Halal Good Manufacturing Practices*). Sedangkan data sekunder adalah data yang digunakan sebagai pendukung penelitian. Data sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah profil perusahaan, alur proses pada rumah potong hewan.

4.1.1 Profil Perusahaan

Rumah potong hewan adalah bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan. Rumah potong hewan sebagai tempat penyedia jasa pemotongan hewan juga menjadi pusat distribusi daging yang didistribusikan kepada pedagang besar dan pengecer yang akan dijual ke masyarakat. Rumah potong hewan dapat dikatakan baik jika telah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan (RPH) dan unit penanganan daging.

1. Rumah potong hewan (RPH) Pekanbaru

Rumah potong hewan (RPH) Pekanbaru beralamatkan di Jalan Cipta Karya, Kota Pekanbaru. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 01.00-04.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 20-30 ekor/malam. RPH Kota Pekanbaru telah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI sejak tahun 2017.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Rumah potong hewan (RPH) Bangkinang

Rumah potong hewan (RPH) Bangkinang beralamatkan di desa Pasir Sialang, Kecamatan Bangkinang, Kabupaten Kampar. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota bangkinang belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

3. Rumah potong hewan (RPH) Rengat

Rumah potong hewan (RPH) Rengat beralamatkan di Kecamatan Pasir Peny dan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota Rengat belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

4. Rumah potong hewan (RPH) Dumai

Rumah potong hewan (RPH) Dumai beralamatkan di Kelurahan Bagan Besar Kecamatan Bukit Kapur Kota Dumai. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota Rengat belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

4.1.2 Alur Proses pada Rumah Potong Hewan

Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) juga sebagai tempat pemotongan hewan yang benar. Berikut merupakan proses atau alur masuk ternak sampai keluarnya daging di rumah potong hewan:

1. Penerimaan ternak di pos retribusi dilakukan pengecekan terhadap:
 - a. Sertifikat veteriner atau surat keterangan kesehatan hewan
 - b. Surat izin keluar atau izin masuk
 - c. Surat keterangan asal ternak
 - d. Pemeriksaan surat keterangan status reproduksi (SKSR) bagi sapi atau kerbau



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Dilakukan pemeriksaan ternak sebelum dipotong (pemeriksaan ante-mortem):
 - a. Pemeriksaan pernafasan dan denyut nadi
 - b. Pemeriksaan kebersihan kulit dan bulu
 - c. Mengamati penampilan tubuh secara keseluruhan
3. Penyembelihan oleh juru sembelih halal
 - a. Menggunakan pisau yang tajam dan ukuran yang sesuai dengan jenis hewan
 - b. Juru sembelih hendaknya terampil dan menguasai teknik penyembelihan hewan yang halal
 - c. Penyembelihan pada setiap ekor hewan dilakukan segera setelah hewan dirobokkan
 - d. Membaca basmalah, memutuskan saluran makanan, pembuluh darah dan saluran nafas.
 - e. Hewan dipotong dengan sekali potong
 - f. Penyembelihan dilakukan dengan posisi pada bagian ventral (bawah) leher (8-10 cm dibelakang lengkung rahang bawah)
 - g. Hewan yang dipotong secara halal harus dibiarkan selama minimal 2 menit atau sampai pendarahan telah berakhir untuk memastikan bahwa hewan sudah benar-benar mengalami kematian otak
 - h. Tidak dibenarkan untuk melakukan tindakan apapun sebelum hewan dipastikan telah mengalami kematian otak
4. Pemeriksaan hewan setelah dipotong (post-mortem) Mengamati perubahan warna, bau dan konsistensi bagian kepala, organ dalam dan karkas.
5. Dokter hewan atau paramedic mengeluarkan surat keterangan pangan asal hewan kepada pemilik ternak.

4.1.3 Gambaran Responden

Responden yang dipilih dalam penelitian ini adalah karyawan pada masing-masing RPH. Berikut data responden pada masing-masing rumah potong hewan:

1. Rumah Potong Hewan Ruminansia Pekanbaru

Tabel 4.1 Gambaran Responden RPH Pekanbaru

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Maryam S.Pt. M.	Kepala UPTD RPH	2 tahun
2	Drh. Suci	Kasubag Tu	3 tahun
3	Fiki Rikardo	Karyawan kebersihan	3 tahun
4	Asmi Rizwan	Karyawan kebersihan	8 tahun
5	Riko	Karyawan kebersihan	3 tahun
6	Syefri Antoni	Karyawan kebersihan	3 tahun
7	M. Ivan	Karyawan kebersihan	4 tahun
8	Hariadi	Karyawan elektronik	4 tahun
9	Drh. Mahbub	Karyawan malam (dokter	10 tahun
10	Julianto S.Pt	Karyawan malam (dokter	1 tahun
11	Dede Arianto	Karyawan malam (juru	4 tahun
12	Ahmad Jais	Karyawan malam (juru	12 tahun
13	Safrizal Karnandi	Karyawan malam (katrol)	4 tahun
14	M. Bagus Prabowo	Karyawan malam (katrol)	1 tahun
15	Bobbie Windura	Karyawan malam (katrol)	4 tahun

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

2. Rumah Potong Hewan Bangkinang

Tabel 4.2 Gambaran Responden RPH Bangkinang

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Hasan Basri	Karyawan (Juru Sembelih)	8 tahun
2	M. Zubir	Karyawan (Juru Sembelih)	7 tahun
3	Maryulis	Karyawan (Juru sembelih)	8 tahun
4	Syamsul Bahri	Karyawan (Juru sembelih)	7 tahun

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

3. Rumah Potong Hewan Rengat

Tabel 4.3 Gambaran Responden RPH Rengat

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Teguh	Karyawan	5 tahun
2	Abdul Raman	Karyawan	30 tahun
3	Susilo Hartoto	Karyawan (Juru sembelih)	4 tahun
4	Selamat Riadi	Karyawan (Juru sembelih)	24 tahun
5	Jamil	Karyawan	8 tahun

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



4. Rumah Potong Hewan Dumai

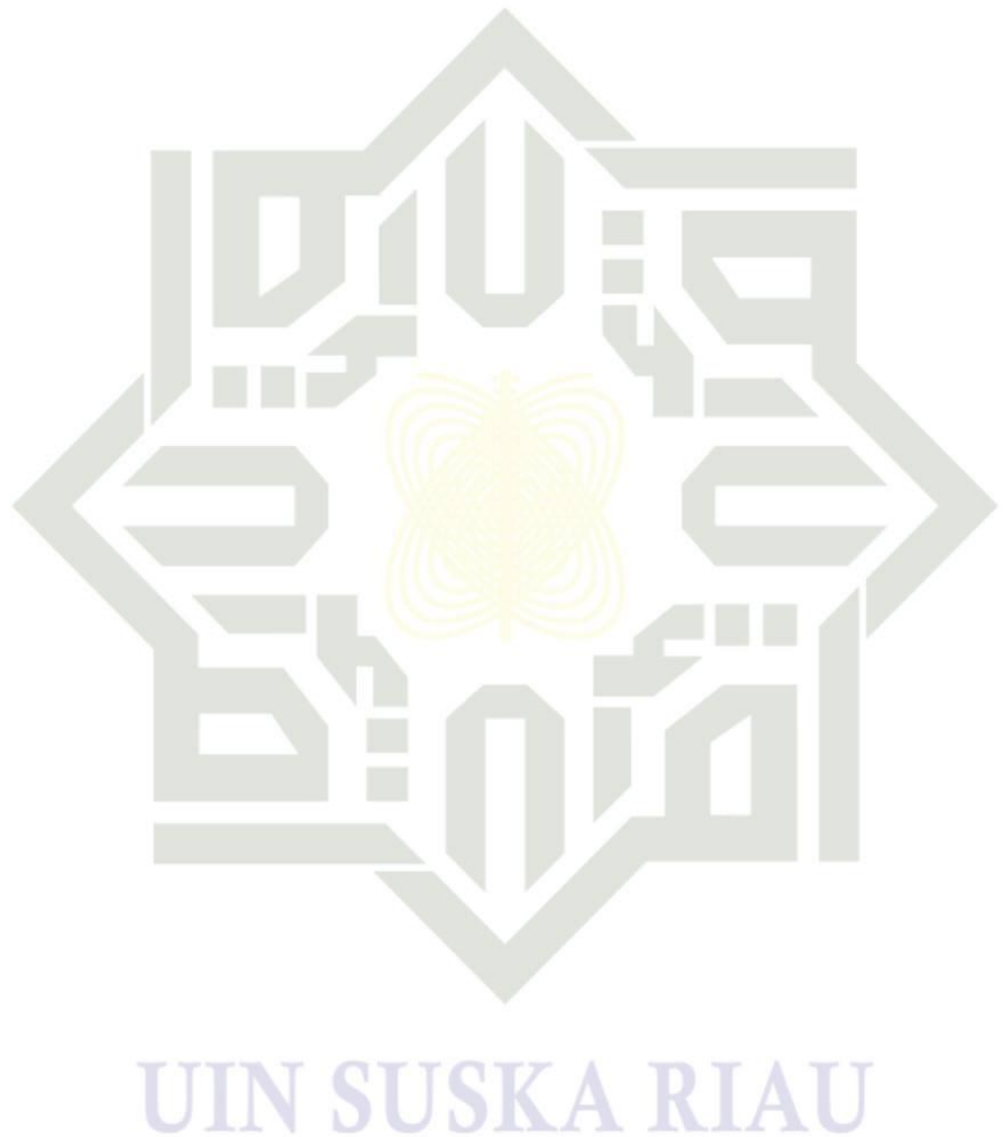
Tabel 4.4 Gambaran Responden RPH Dumai

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Joko	Karyawan (juru sembelih)	15 tahun
2	Rizky	Karyawan (dokter hewan)	4 tahun
3	Khadafi	Karyawan	15 tahun
4	Pendi	Karyawan	15 tahun
5	Ahmad	Karyawan	15 tahun

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





4.1.4 Rekapitulasi Hasil Kuesioner

Setelah dilakukan penyebaran kuesioner, maka didapat hasil rekapitulasi penyebaran kuesioner pendahuluan dengan beberapa aspek penilaian. Berikut hasil rekapitulasi penyebaran kuisisioner pada masing-masing RPH.

Rumah Potong Hewan Ruminansia Pekanbaru

Tabel 4.5 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p	p	p	p	p	p7	p8	p9	p1	p1	p1		p1	p
1	Eki Rikardo	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	5	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4
3	Riko	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
7	Safrizal	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	1
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Drh. Mahbub	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
14	Drh. Suci	5	5	5	5	5	5	3	5	3	4	3	3	4	5	4
15	Maryam S.Pt. M,	5	5	5	3	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.6 Aspek Peralatan pada RPH Pekanbaru

No	Resonden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Fiki Rikardo	4	5	5	5	5	4	5
2	Asmi Rizwan	4	5	4	4	4	4	4
3	Riko	5	4	4	5	5	5	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	4	5	4	5	5
7	Safrizal Kamandi	4	4	4	4	4	4	4
8	Dede Arianto	5	5	4	5	4	5	5
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	4	4	4	4	5	4	5
11	Bobbie Windura	4	5	4	5	5	4	5
12	Drh. Mahbub junaidi	5	4	4	4	4	4	5
13	Julianto S.Pt	4	5	4	5	4	4	4
14	Drh. Suci Mardiyana	4	4	4	4	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	4	4	4	5	3	5

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Tabel 4.7 Aspek Karyawan pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	P3	p4	P5	p6	P7	P8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
3	Riko	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4
5	M. Ivan	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
6	Hariadi	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
7	Safrizal Karnandi	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	3	4	4	5	3	3	4	4	4	4
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	5	4	3	3	5	5	5	5
12	Drh. Mahbub	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
14	Drh. Suci	4	3	4	3	4	4	4	5	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M,	5	4	5	4	5	4	3	5	5	4	4

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Tabel 4.8 Aspek Pemeliharaan Dada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Asmi Rizwan	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
3	Riko	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
5	M. Ivan	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
6	Hariadi	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
7	Drh. Suci	4	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5
8	Maryam S.Pt. M,	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4

Sumber: Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.9 Aspek Kehalalan Dada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Dede Arianto	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Drh. Mahbub	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
4	Julianto S.Pt	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
5	Drh. Suci	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
6	Maryam S.Pt. M,	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)



2. Rumah Potong Hewan Bangkinang

Tabel 4.10 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Bangkinang

No Responden	Pernyataan															
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15	
1	Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	3
2	M. Zubir	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	3
3	Maryulis	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	2
4	Syamsul Bahri	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	2

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.11 Aspek Peralatan pada RPH Bangkinang

No Responden	Pernyataan						
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1. Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	5
2. M. Zubir	4	4	4	4	4	4	4
3. Maryulis	4	4	3	4	4	3	4
4. Syamsul Bahri	4	4	3	4	4	3	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.12 Aspek Karwawan pada RPH Bangkinang

No Responden	Pernyataan										
	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
Hasan Basri	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
M. Zubir	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
Maryulis	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
Syamsul Bahri	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4

Sumber: Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.13 Aspek Pemeliharaan Dada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Hasan Basri	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4
2	M. Zubir	4	3	4	5	4	5	3	5	5	5	5
3	Maryulis	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Syamsul	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Sumber: Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.14 Aspek Kehalalan pada RPH Bangkinang

No	Responen	pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	M. Zubir	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Maryulis	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Syamsul Bahri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

3. Rumah Potong Hewan Rengat

Tabel 4.15 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Teguh	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	2	3	2
2	Abdul Raman	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	2	4	3	4	2
3	Susilo Hartoto	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	2
4	Selamat Riadi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	3
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	3

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.16 Aspek Peralatan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Teguh	4	4	4	3	4	4	4
2	Abdul Raman	4	5	5	4	5	5	4
3	Susilo Hartoto	4	5	5	4	5	5	4
4	Selamat Riadi	3	3	4	3	4	4	3
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.17 Aspek Karyawan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
	Teguh	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3
	Abdul Raman	4	3	2	3	2	3	4	3	3	3	3
	Susilo Hartoto	4	4	2	3	2	3	4	4	4	3	3
	Selamat Riadi	5	5	4	4	3	5	5	5	5	4	4
	Jamil	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.18 Aspek Pemeliharaan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Teguh	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5
2	Abdul Raman	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5
3	Susilo Hartoto	4	4	5	4	5	5	2	5	4	5	5
4	Selamat Riadi	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4
5	Jamil	3	3	3	3	4	4	1	4	3	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

2. Diarangi mengumukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Tabel 4.19 Aspek Kehalalan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Teguh	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Abdul Raman	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
3	Susilo Hartoto	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3
4	Selamat Riadi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Rumah Potong Hewan Dumai

Tabel 4.20 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Joko	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	Rizky	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Khadafi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
4	Pendi	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.21 Aspek Peralatan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Joko	4	4	4	4	4	4	4
2	Rizky	4	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	5	5	5	5	5	5	5
4	Pendi	3	4	4	4	3	3	4
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.22 Aspek Karvawan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Joko	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Rizky	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4
4	Pendi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

2. Diarag mengumukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Tabel 4.23 Aspek Pemeliharaan pada RPH Dumai

No	Re sponden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
	Joko	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
	Rizky	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
	Khadafi	3	2	3	4	4	4	2	3	3	4	4
	Pendi	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
	Ahmad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Sumber: Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.24 Aspek Kehalalan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan									
		P1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Joko	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Rizky	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Pendi	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Sumber : Pengumpulan Data, 2020)



4.2 Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan untuk memperoleh hasil dari pengumpulan data, dengan menggunakan metode yang telah ditetapkan sebelumnya. Pengolahan data dalam penelitian ini terdiri dari melakukan identifikasi penerapan kesesuaian HGMP, melakukan verifikasi aspek penilaian HGMP, melakukan pembobotan aspek penilaian HGMP.

4.2.1 Identifikasi Penerapan Kesesuaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) di rumah potong hewan terlebih dahulu menentukan aspek penilaian yang cocok dengan keadaan rumah potong hewan. Aspek penilaian dilihat dari Peraturan Metri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang cara produksi pangan yang baik dan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*), dari kedua peraturan menteri, aspek yang sesuai dengan keadaan rumah potong hewan yaitu bangunan dan fasilitas, karyawan, peralatan, pemeliharaan dan kehalalan.

Adapun rincian aspek penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) yang digunakan untuk evaluasi penerapan Halal *Good Manufacturing Practice* di Rumah Potong Hewan dapat dilihat pada tabel berikut:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 4.25 Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* HGMP

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
1	Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	BFL1
2			Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	BFL2
3			RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	BFL3
4			Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	BFL4
5		Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	BFB1
6			Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	BFB2
7			Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	BFB3
8			Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	BFB4
9		Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	BFF1
10			Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	BFF2
11			Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	BFF3
12			Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	BFF4
13			Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan	BFF5
14			Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	BFF6
15			Terdapat alat transportasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	BFF7
16		Peralatan	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	APP1
17			Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	APP2
18			Peralatan dapat berfungsi dengan baik	APP3
19			Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	APP4
20			Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	APP5
21		Ketersediaan Peralatan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	AKP1
22			Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	AKP2

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

Tabel 4.25 Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* HGMP (Lanjutan)

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
23	Karyawan	Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	KKK1
24			Setiap karyawan yang luka hams menutup bagian luka tersebut	KKK2
25			Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	KKK3
26		Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	KPK1
27			Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja	KPK2
28		Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	KSK1
29			Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	KSK2
30		Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan Daging	KPK1
31			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	KPK2
32			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	KPK3
33			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	KPK4
34	Pemeliharaan	Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	PB1
35			Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia	PB2
36		Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	PL1
37			Tempat penampungan limbah selalu diawasi	PL2
38		Kebersihan	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	PK1
39			Peralatan dibersihkan secara rutin	PK2
40			Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	PK3
41			Bangunan dibersihkan secara rutin	PK4
42		Alat dan perlengkapan	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	PAP1
43			Peralatan yang tidak digunakan hams dalam kondisi bersih	PAP2
44			Peralatan selalu dibersihkan	PAP3

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)



Tabel 4.25 Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* HGMP (Lanjutan)

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
45	Kehalalann	Penyembelihan Hewan	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	HPH1
46			Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	HPH2
47			Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	HPH3
48			Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai sythat islam	HPH4
49			Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	HPH5
50		Bangunan dan fasilitas	Jauh dan i sumber pencemaran (kontaminasi)	HBF1
51			Bebas dan mudah dibersihkan dan i kotoran dan najis	HBF2
52			Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	HBF3
53		Peralatan	Mudah dibersihkan dan i kotoran dan najis	HAI
54			Tidak terbuat dan i bahan yang dapat mengkontaminasi	HA2

(Sumber : Pengumpulan Data, 2020)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

4.2.2 Verifikasi dan Validasi Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)

Selanjutnya dilakukan verifikasi terhadap kuesioner yang telah di sebar dengan melakukan uji validitas dan reliabilitas. Pengujian dilakukan dengan menggunakan software SPSS version 16.0.

4.2.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

Uji validitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana responden mengerti terhadap pernyataan-pernyataan yang ada pada kuesioner. Pernyataan dianggap valid apabila nilai Rhitung > Rtabel.

Tabel 4.26 Rekapitulasi Uji Validitas

Aspek	No	RPH Pekanbaru		RPH Bangkinang				RPH Rengat RPH Dumai		Keterangan
		Rhitung	Rtabel	Rhitung	Rtabel	Rhitung	Rtabel	Rhitung	Rtabel	
Bangunan dan Fasilitas Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	1	0.594	0.514	1	0.950	0.898	0.878	0.969	0.878	Valid
	2	0.643		1		0.998		0.969		Valid
	3	0.602		1		0.934		0.914		Valid
	4	0.681		1		0.898		0.969		Valid
	5	0.643		1		0.998		0.914		Valid
	6	0.534		1		0.934		0.914		Valid
	7	0.755		1		0.911		0.914		Valid
	8	0.666		1		0.888		0.969		Valid
	9	0.657		1		0.998		0.969		Valid
	10	0.837		1		0.998		0.911		Valid
	11	0.681		1		0.989		0.969		Valid
	12	0.637		1		0.998		0.969		Valid
	13	0.857		1		0.888		0.969		Valid
	14	0.716		1		0.888		0.969		Valid
	15	0.749		1		0.998		0.969		Valid
Fasilitas Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	16	0.538	0.514	0.975	0.950	0.881	0.878	0.955	0.878	Valid
	17	0.538		0.975		0.949		0.936		Valid
	18	0.734		0.958		0.93		0.936		Valid
	19	0.776		0.975		0.947		0.936		Valid
	20	0.526		0.975		0.93		0.955		Valid
	21	0.628		0.958		0.93		0.955		Valid
	22	0.596		0.975		0.881		0.936		Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Tabel 4.26 Rekapitulasi Uji Validitasi

Aspek	No	RPH Pekanbaru		RPH Bangkinang				RPH Rengat RPH Dumai		Keterangan
		Rhitung	Rtabel	Rhitung	Rtabel		Rhitung Rtabel	Rhitung	Rtabel	
milik UIN Suska Riau	23	0.57	0.514	1	0.798	0.986	0.878	0.974	0.878	Valid
	24	0.768		1		0.93		0.954		Valid
	25	0.825		1		0.93		0.974		Valid
	26	0.652		1		0.986		0.954		Valid
	27	0.574		1		0.939		0.974		Valid
	28	0.876		1		0.93		0.964		Valid
	29	0.8		1		0.989		0.954		Valid
	30	0.61		1		0.932		0.964		Valid
	31	0.631		1		0.93		0.964		Valid
	32	0.634		1		0.986		0.964		Valid
	33	0.648		1		0.939		0.964		Valid
Pemeliharaan	34	0.744	0.706	0.955	0.950	0.944	0.878	0.977	0.878	Valid
	35	0.774		0.955		0.963		0.999		Valid
	36	0.809		0.977		0.95		0.977		Valid
	37	0.779		0.977		0.944		0.955		Valid
	38	0.886		0.977		0.933		0.955		Valid
	39	0.934		0.977		0.933		0.955		Valid
	40	0.934		0.955		0.944		0.959		Valid
	41	0.798		0.977		0.933		0.977		Valid
	42	0.79		0.977		0.944		0.977		Valid
	43	0.79		0.977		0.933		0.955		Valid
	44	0.79		0.977		0.933		0.955		Valid
State Islam Kalimantan University of Sultan Saifuddin Kasim Riau	45	0.987	0.811	1	0.950	0.967	0.878	0.967	0.878	Valid
	46	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	47	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	48	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	49	0.987		1		0.894		0.968		Valid
	50	0.841		1		0.894		0.968		Valid
	51	0.929		1		0.975		0.967		Valid
	52	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	53	0.987		1		0.967		0.968		Valid
	54	0.987		1		0.975		0.968		Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

Hasil uji validitas terhadap setiap pernyataan dari masing-masing aspek penilaian menunjukkan bahwa pernyataan dalam kuesioner adalah valid karena nilai $R_{hitung} > R_{tabel}$. Dengan demikian masing-masing pernyataan yang terdapat pada kuesioner dianggap sudah dapat mewakili setiap indikator dan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

responden dari setiap rumah potong hewan dianggap mengerti terhadap setiap pernyataan yang ada dalam kuesioner.

4.2.2.2 Uji Reliabilitas Kuesioner

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana hasil pengukuran tetap konsisten apabila dilakukan pengukuran kembali terhadap obyek yang sama dengan alat ukur yang sama. Selanjutnya untuk mengetahui reliabilitas dari pertanyaan-pertanyaan dalam kuesioner, digunakan teknik *Cronbach's Alpha*. Suatu instrument dianggap reliabel, apabila koefisien *alpha* di atas 0,6 (Noor, 2011).

Tabel 4.27 Rekapitulasi Uji Reliabilitas

Aspek	<i>Cronbach's Alpha</i>				Keterangan
	RPH Pekanbaru	RPH Bangkinang	RPH Rengat	RPH Dumai	
Bangunan dan	0.912	1	0.983	0.985	Reliabel
Peralatan	0.723	0.97	0.963	0.971	Reliabel
Karyawan	0.890	0.989	0.981	0.985	Reliabel
Pemeliharaan	0.942	0.982	0.982	0.982	Reliabel
Kehalalan	0.977	1	0.982	0.987	Reliabel

(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

Hasil pengujian reliabilitas terhadap seluruh item pertanyaan diperoleh bahwa nilai cronbach alpha lebih besar dari 0,6. Sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh item pertanyaan dari masing-masing aspek penilaian pada setiap rumah potong hewan telah memenuhi syarat reliabilitas atau dengan kata lain bahwa kuesioner ini reliabel sebagai instrumen penelitian.

4.3 Perhitungan Bobot *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Perhitungan bobot setiap level dalam metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu dengan menentukan nilai perbandingan berpasangan, menghitung rata-rata geometrik, perhitungan bobot parsial dan rasio konsistensi. berikut tahapan dalam melakukan perhitungan bobot *Analytical Hierarchy Process* (AHP) pada aspek penilaian HGMP (level 1) rumah potong hewan pekanbaru adalah sebagai berikut:

Membuat matriks perbandingan pasangan untuk kriteria

Tabel 4.28 Perhitungan Bobot

	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan Fasilitas	1	1	1	1/2	1/9
Karyawan	1	1	1	1	1/9
Peralatan	1	1	1	1	1/5
Pemeliharaan	2	1	1	1	1/5
Kehalalan	9	9	5	5	1

(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

Setelah dilakukan pembobotan rata-rata kemudian dilakukan perhitungan bobot parsial dan konsistensi matrik. Adapun perhitungan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- Menghitung bobot parsial Setelah dilakukan penjumlahan, nilai pada setiap sel dibagi dengan hasil penjumlahan yang ada pada masing-masing kolom. Hasil pembagian ini disebut dengan matrik normalisasi dimana hasil penjumlahan angka yang terdapat pada setiap kolom akan menghasilkan nilai 1. Adapun contoh perhitungan terhadap sel pertama pada aspek penilaian.

$$\begin{aligned}\text{Nilai matrik karyawan-karyawan} &= \frac{\text{nilai sel}}{\text{jumlah pada masing-masing kolom}} \\ &= \frac{1}{6,15} = 0,16\end{aligned}$$

Setiap sel diolah dengan cara yang sama sehingga diperoleh hasil matrik normalisasi. Setelah matrik normalisasi diperoleh, maka untuk mencari bobot parsial dilakukan dengan mencari nilai rata-rata matrik normalisasi.

$$\begin{aligned}\text{Bobot parsial} &= \frac{\text{jumlah nilai masing-masing baris}}{\text{banyak kolom pada setiap baris}} \\ \text{Bobot parsial} &= \frac{0.0714+0.0769+0.1111+0.0588+0.0685}{5} \\ \text{Bobot parsial} &= \frac{0,3859}{5}\end{aligned}$$

$$\text{Bobot parsial} = 0.07718$$

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dengan cara yang sama dilakukan perhitungan bobot parsial untuk aspek penilaian HGMP lainnya. Hasil rekapitulasi matrik normalisasi dan perhitungan bobot parsial untuk masing-masing aspek penilaian dapat dilihat pada tabel berikut.

Menghitung matriks normalisasi dengan membagi tiap nilai pada masing-masing kolom dengan jumlah kolom yang terkait.

Tabel 4.29 Rekapitulasi matriks

	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan	Bobot Parsial
Bangunan dan Fasilitas	0.0714	0.0769	0.1111	0.0588	0.0685	0.07718
Karyawan	0.0714	0.0769	0.1111	0.1176	0.0685	0.0891
Peralatan	0.0714	0.0769	0.1111	0.1176	0.1233	0.1000
Pemeliharaan	0.1428	0.0769	0.1111	0.1176	0.1233	0.1143
Kehalalan	0.6428	0.6923	0.5556	0.5882	0.6164	0.6191
Total	1	1	1	1	1	1

(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

Menghitung *Consistency Index* (CI) dan *Consistency Ratio* (CR) *Consistency Index* ini dihitung dengan mengalikan matriks perbandingan pasangan dengan vektor preferensi kriteria yang telah dihitung.

Konsistensi matrik Perhitungan konsistensi matrik (konsistensi rasio) dilakukan untuk mengetahui apakah jawaban yang diberikan responden sudah konsisten. Jika nilai $CR \leq 0,1$, maka jawaban responden dinyatakan konsisten. Berikut ini adalah contoh menghitung nilai konsistensi rasio.

- 1) Menghitung nilai rasio konsistensi dengan cara mengkalikan matrik perhitungan rata-rata pembobotan dengan *egien vector* (bobot parsial)

$$\text{Rasion Konsistensi} \begin{bmatrix} 1 & 1 & 1 & 0,5 & 0,1 \\ 1 & 1 & 1 & 1 & 0,1 \\ 1 & 1 & 1 & 1 & 0,2 \\ 2 & 1 & 1 & 1 & 0,2 \\ 9 & 9 & 5 & 5 & 1 \end{bmatrix} \times \begin{pmatrix} 0.07718 \\ 0.0891 \\ 0.1000 \\ 0.1143 \\ 0.6191 \end{pmatrix} = \begin{pmatrix} 0.42 \\ 0.52 \\ 0.45 \\ 0.56 \\ 3.11 \end{pmatrix}$$

- 2) Selanjutnya menghitung nilai konsistensi vector dengan cara membagi setiap nilai rasio konsistensi dengan *egien vector* (bobot parsial) masing-masing baris.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Konsistensi vektor = $\frac{\text{rasio konsistensi}}{\text{bobot parsial setiap baris}}$

$$\text{Konsistensi vektor} = \begin{pmatrix} 0.42/0.07718 \\ 0.52/0.0891 \\ 0.45/0.1000 \\ 0.56/0.1143 \\ 3.11/0.6191 \end{pmatrix} = \begin{pmatrix} 5.40 \\ 5.79 \\ 4.50 \\ 4.86 \\ 5.02 \end{pmatrix}$$

- 3) Menghitung *eigen value* (λ_{\max}) dengan mengrata-ratakan hasil penjumlahan dari vector yang didapat konsistensi vector dibagi dengan jumlah atribut.

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{\sum_{i=1}^n \text{konsistensi vektor}}{n}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{5.40+5.79+4.50+4.86+5.02}{5}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{25.57}{5}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = 5.11$$

- 4) Menghitung *concistency indeks* (CI), untuk menghitung *concistency indeks* (CI) dengan cara nilai eigen value (bobot parsial) dikurang jumlah atribut lalu dibagi dengan jumlah atribut dikurang satu.

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{\lambda_{\max} - n}{n-1}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{5.11-5}{5-1}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{0.11}{4}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = 0.029$$

- 5) Menghitung *concistency ratio* (CR), untuk menghitung *concistency ratio* dengan cara membagi *concistency indeks* dengan *random indeks*. Dimana nilai random index untuk n =

$$\text{Concistency Ratio (CR)} = \frac{\text{Concistency Index}}{\text{Random Index}}$$

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$\text{Consistency Ratio (CR)} = \frac{0.029}{1.12}$$

$$\text{Consistency Ratio (CR)} = 0.026$$

Karena nilai $CR = 0.026 < 0,1$ artinya jawaban yang diberikan responden konsisten, sehingga tidak perlu dilakukan perhitungan ulang. Berdasarkan perhitungan diatas maka diperoleh hasil rekapitulasi perhitungan bobot parsial dan konsistensi rasio.

Langkah yang sama dilakukan untuk menentukan bobot parsial dan konsistensi matrik setiap level dari rumah potong hewan. Sehingga diperoleh hasil rekapitulasi perhitungan bobot parsial dan konsistensi rasio pada setiap rumah potong hewan.

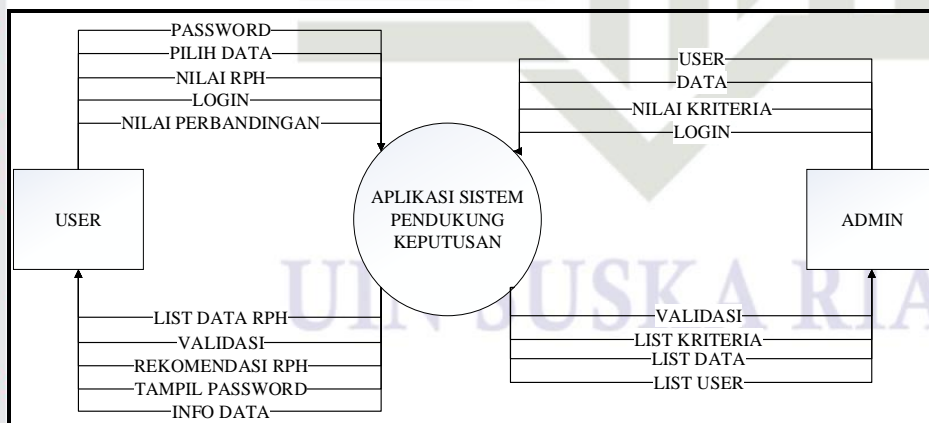
4.4 Perancangan Sistem Informasi

Berikut ini adalah alur perancangan sistem informasi yang akan di buat :

4.4.1 DFD (*Data Flow Diagram*)

4.4.1.1 Diagram Konteks Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan

Dalam diagram konteks dibawah terdapat dua entitas, yaitu user dan admin. Dalam hal ini, yang bisa mengedit data yang ada dalam sistem hanya seorang admin saja, sedangkan *user* hanya bisa memberikan inputan nilai-nilai yang dibutuhkan dan juga mengakses berita yang terdapat pada sistem.



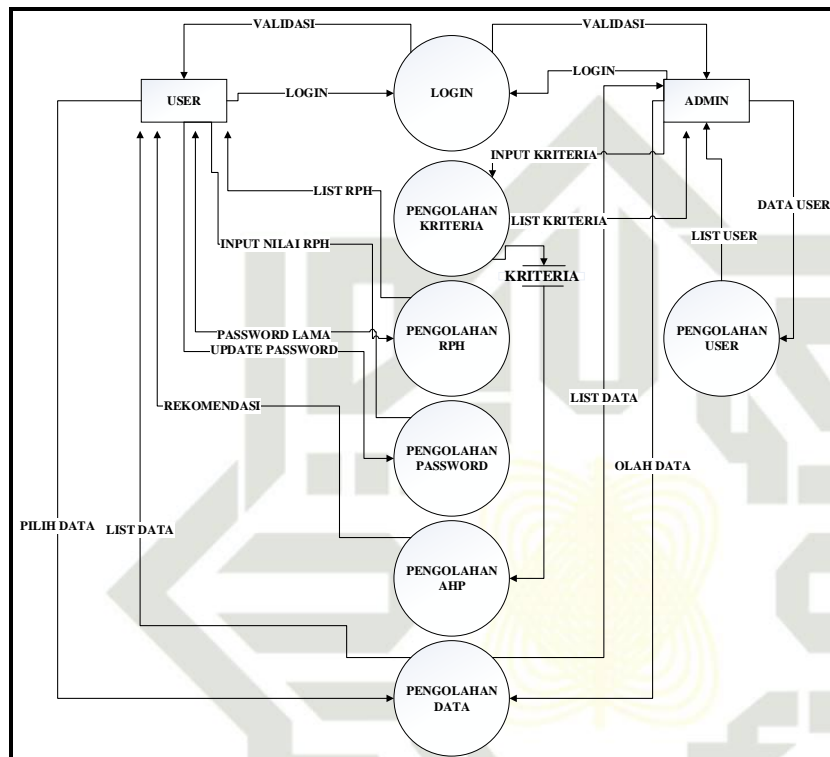
Gambar .4.1 Diagram Konteks
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4.4.1.2 Diagram Zero Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dalam diagram zero dibawah terdapat tujuh proses. Dimana sebagian besar proses dapat dilihat oleh admin yaitu pengolahan kriteria, user, pengolahan ahp dan berita. Sedangkan user hanya dapat memberikan nilai RPH, AHP dan melihat data.



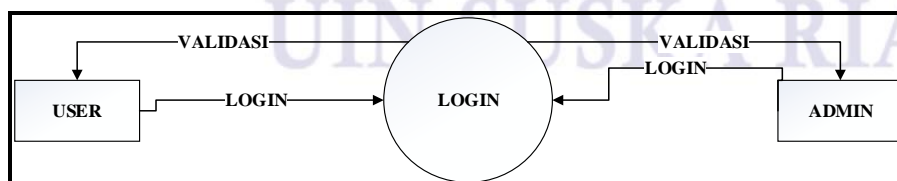
Gambar .4.2 Diagram Zero
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4.4.1.3 Diagram Rinci Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan

Diagram ini untuk mendetailkan setiap proses yang terjadi pada diagram zero aplikasi sistem pendukung keputusan.

1. Diagram Level 1 Proses 1

Mendeskripsikan secara detail proses login.



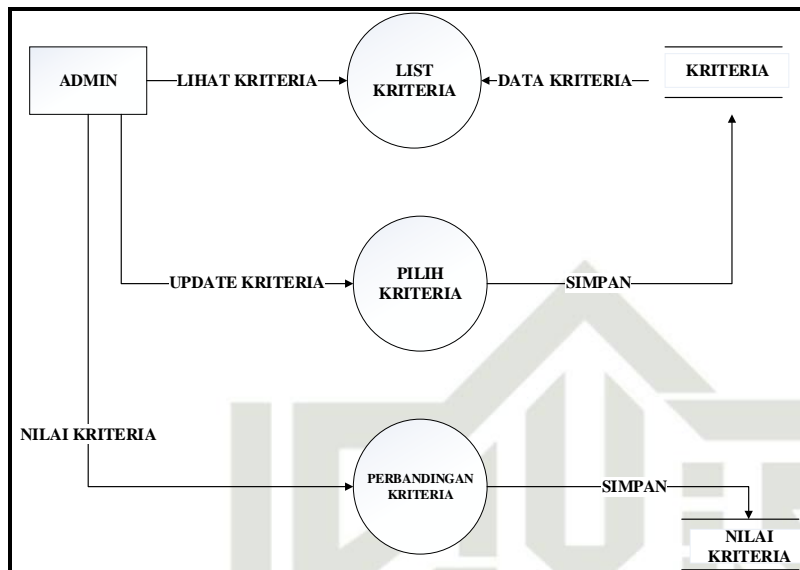
Gambar .4.3 Diagram Level 1 Proses 1
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

2. Diagram Level 1 Proses 2

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

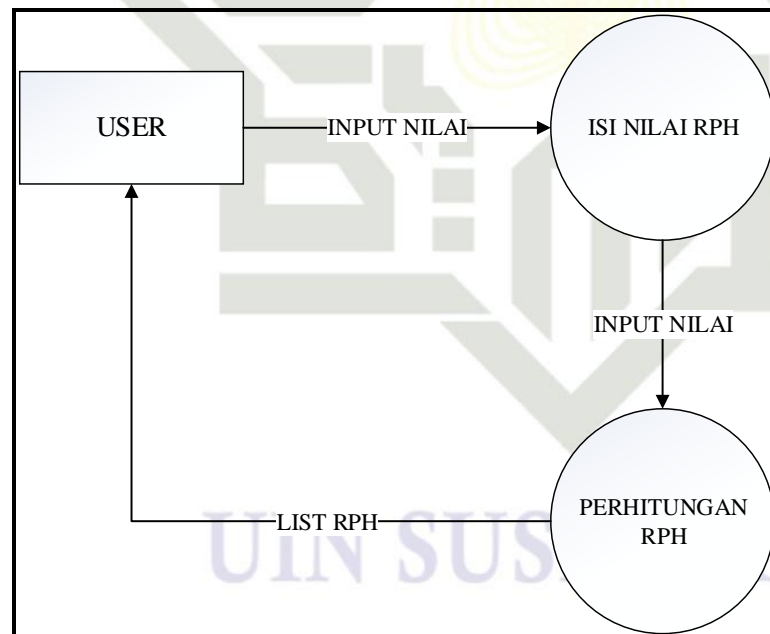
Mendeskripsikan secara detail proses data kriteria.



Gambar .4.4 Diagram Level 1 Proses 2
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

3. Diagram Level 1 Proses 3

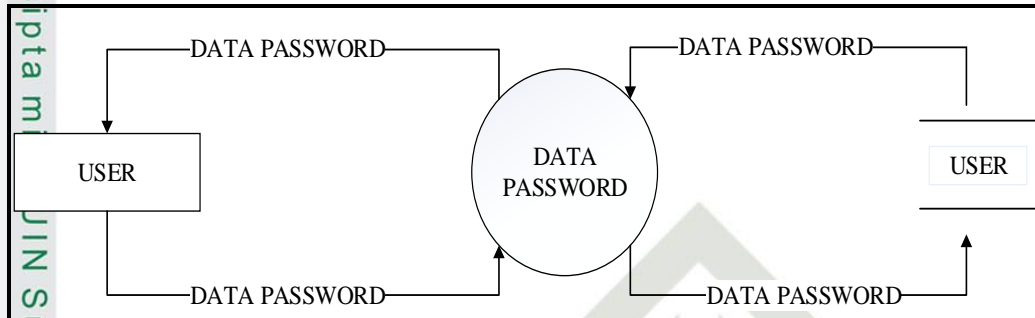
Mendeskripsikan secara detail proses pengolahan nilai RPH



Gambar .4.5 Diagram Level 1 Proses 3
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4. Diagram Level 1 Proses 4

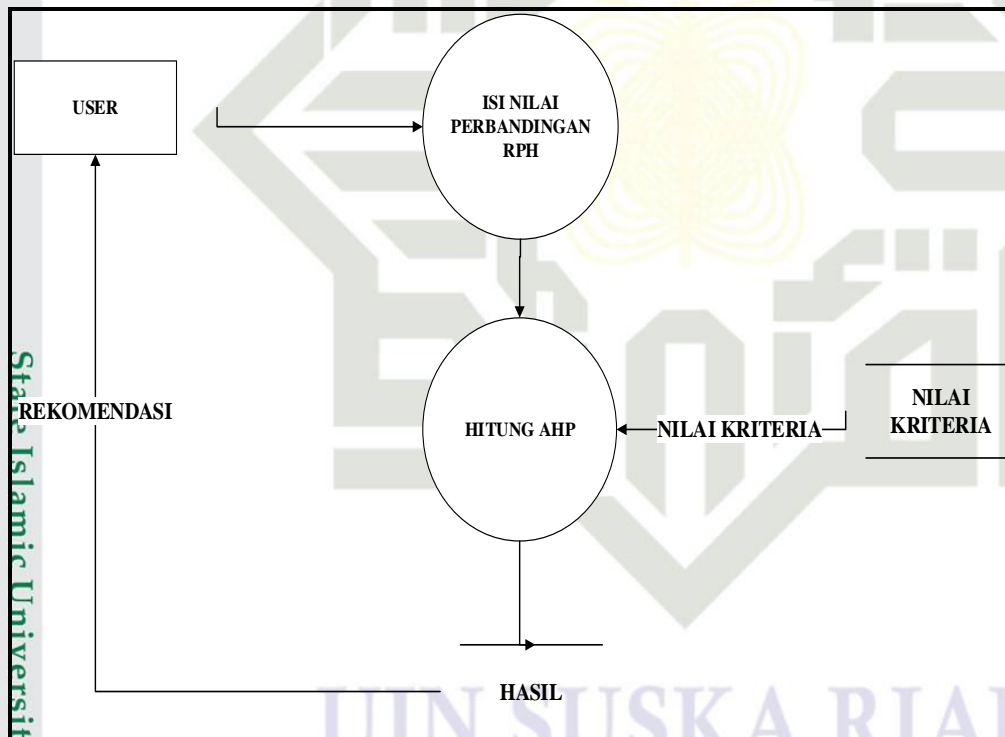
Mendeskripsikan secara detail proses pengolahan data password.



Gambar .4.6 Diagram Level 1 Proses 4
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

5. Diagram Level 1 Proses 5

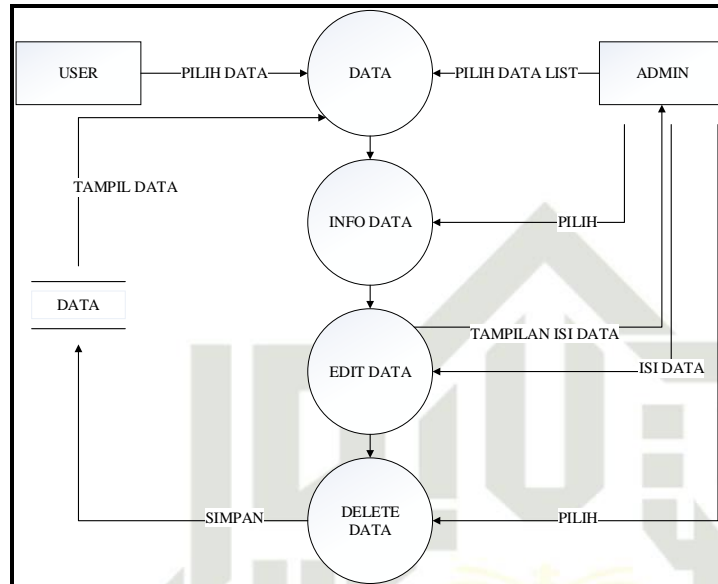
Mendeskripsikan secara detail proses pengolahan AHP



Gambar .4.7 Diagram Level 1 Proses 5
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

6. Diagram Level 1 Proses 6

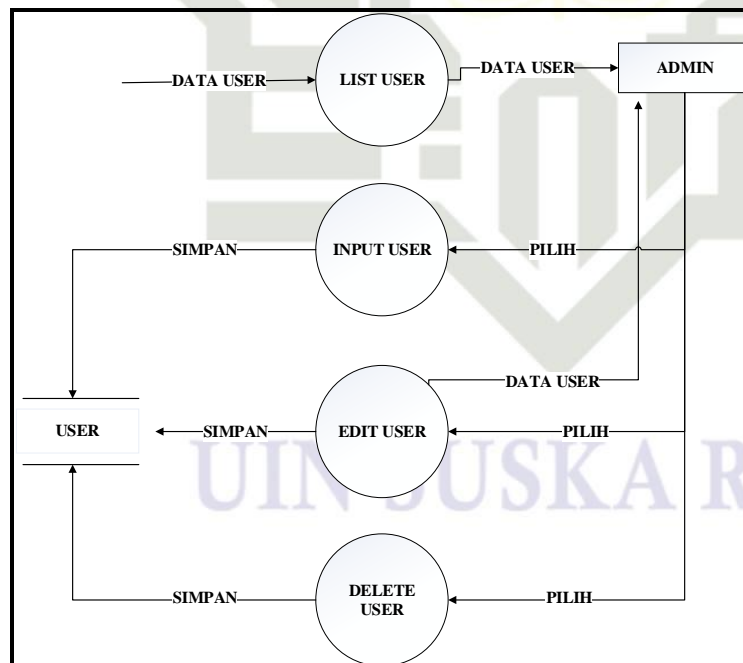
Mendeskripsikan secara detail proses pengolahan data.



Gambar .4.8 Diagram Level 1 Proses 6
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

7. Diagram Level 1 Proses 7

Mendeskripsikan secara detail data user.



Gambar .4.9 Diagram Level 1 Proses 7
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4.4.2 Perancangan Database

Data-data yang diperlukan pada proses masukan disimpan dalam basis data. Hal ini dimaksudkan agar data bersifat dinamis yaitu dapat penambahan, perubahan dan penghapusan data. Ada dua tahap yang dilakukan dalam membuat database, yaitu Normalisasi, dan *entity relationship diagram* (ERD).

4.4.2.1 Entity Relationship Diagram (ERD)

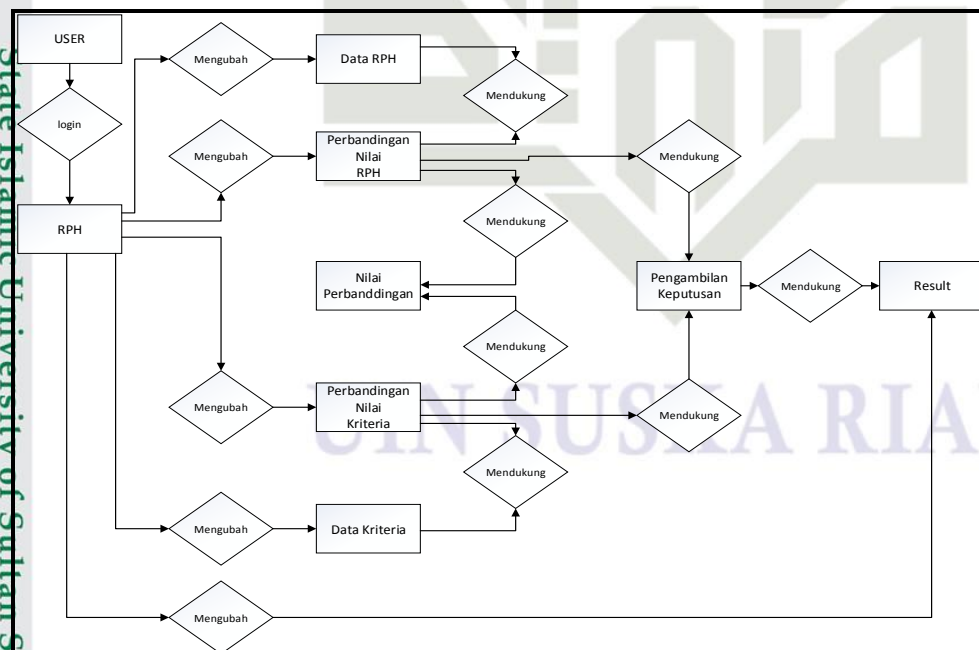
- Mengidentifikasi dan menetapkan seluruh himpunan entitas yang terlibat dalam lingkup aplikasi ini himpunan entitas yang terlibat ada 5 himpunan entitas yang diidentifikasi, yaitu User, RPH, Data, Hasil, dan Kriteria.



Gambar .4.10 ERD
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

- Menentukan atribut-atribut *key* dari masing masing himpunan entitas.

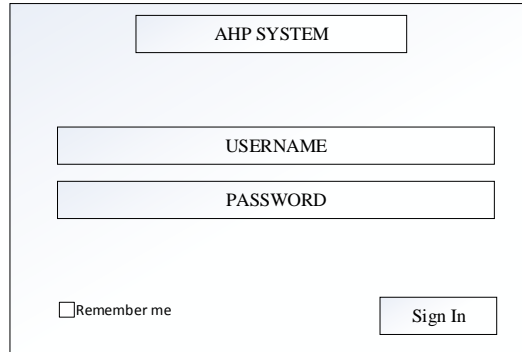
Atribut-atribut *key* yang disertakan pada masing-masing himpunan entitas merupakan atribut terpenting yang dapat mengidentifikasikan setiap entitas yang ada didalamnya. Dibawah ini adalah himpunan entitas beserta dengan atribut-atribut *key* nya.



Gambar .4.11 Atribut Key
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

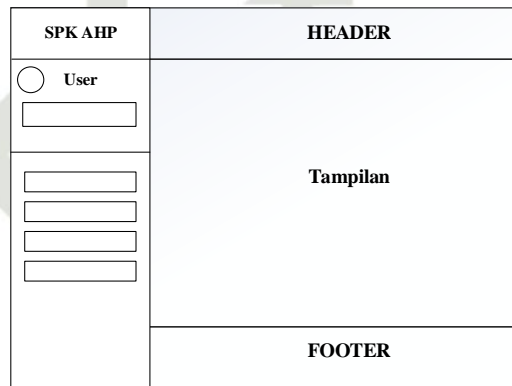
Desain Interface

1. Perancangan Halaman *Login*



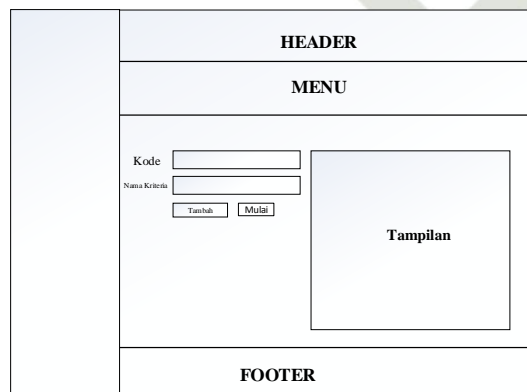
Gambar .4.12 Halaman *Login*
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

2. Perancangan Halaman Menu Utama *User*



Gambar .4.13 Halaman Menu Utama *User*
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

3. Perancangan Halaman Menu Input Nilai RPH



Gambar .4.14 Halaman Menu Input Nilai RPH
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4. Perancangan Halaman Menu Input Nilai Perbandingan

HEADER			
MENU			
Baris	Kolom	Nilai	Setting
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>			
FOOTER			

Gambar .4.15 Halaman Meenu Input Nilai Perbandingan
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4 Perancangan Halaman Menu Hasil

HEADER
MENU
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> </div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <div>Result</div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>
FOOTER

Gambar .4.16 Halaman Menu Hasil
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4.4.4 Testing

Pada tahapan ini, penulis mengadakan *blackbox testing* untuk menguji aplikasi yang telah dibuat. Cara pengujian *blackbox testing* dilakukan dengan menjalankan aplikasi sistem pendukung keputusan dan melakukan *input* data serta melihat *input*-nya apakah sesuai dengan aturan sistem yang telah ditetapkan. Berikut adalah tabel hasil pengujian :

Tabel 4.30 Hasil Pengujian

No	Pengujian	Interface yang diharapkan	Hasil Pengujian
1.	Interface halaman login user	Interface halaman login.	OK
2.	Interface halaman home user	Interface halaman home user.	OK
3.	Interface halaman hitung spk user	Interface input nilai RPH	OK
4.	Interface halaman perbandingan RPH	Interface halaman perbandingan RPH	OK
5.	Interface halaman hasil akhir spk.	Interface halaman hasil akhir spk.	OK
6.	Interface halaman Data user	Interface halaman detail data	OK
7.	Interface halaman ganti password user	Interface halaman update password user.	OK

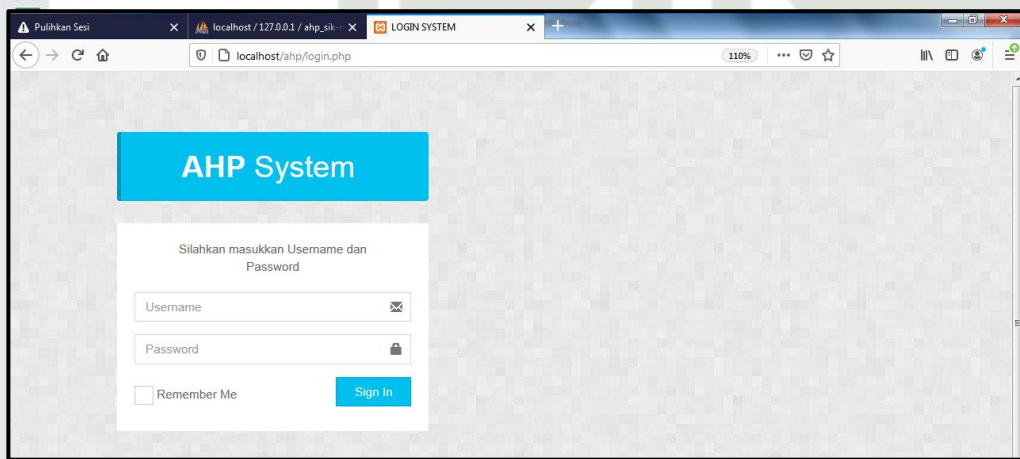
(Sumber : Pengolahan Data, 2020)

4.4.5 Implementasi

Implementasi sistem merupakan penerapan sistem kerja sesuai dengan perancangan yang telah dibentuk sebelumnya. Adapun implementasi pada sistem informasi ahp adalah sebagai berikut :

1. Menu *Login dan User*

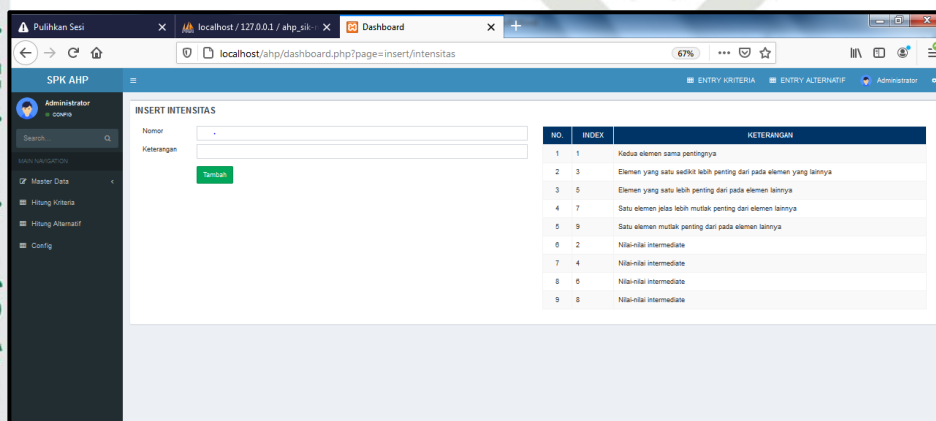
Pada gambar dibawah ini merupakan tampilan dari menu login bagi user yang akan menggunakan sistem informasi ahp, terdapat *username* sebagai kolom untuk memasukkan nama pengguna yang digunakan untuk *login* ke sistem, kemudian terdapat *password* sebagai kode yang digunakan oleh pengguna untuk *login* ke sistem.



Gambar .4.17 Menu *Login dan User*
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

2. Menu *Input Nilai*

Pada gambar dibawah merupakan tampilan dari menu untuk penginputan nilai dari intensitas.



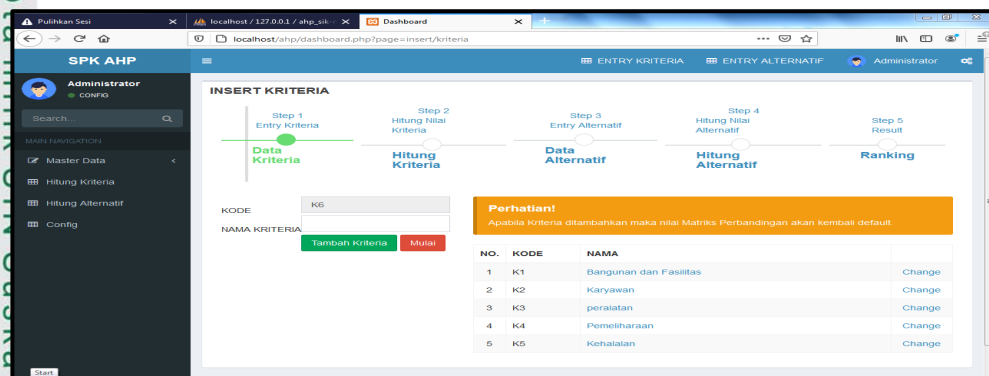
Gambar .4.18 Menu *Input Nilai*
(Sumber: Pengolahan data, 2020)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Menu *Input* Per kriteria

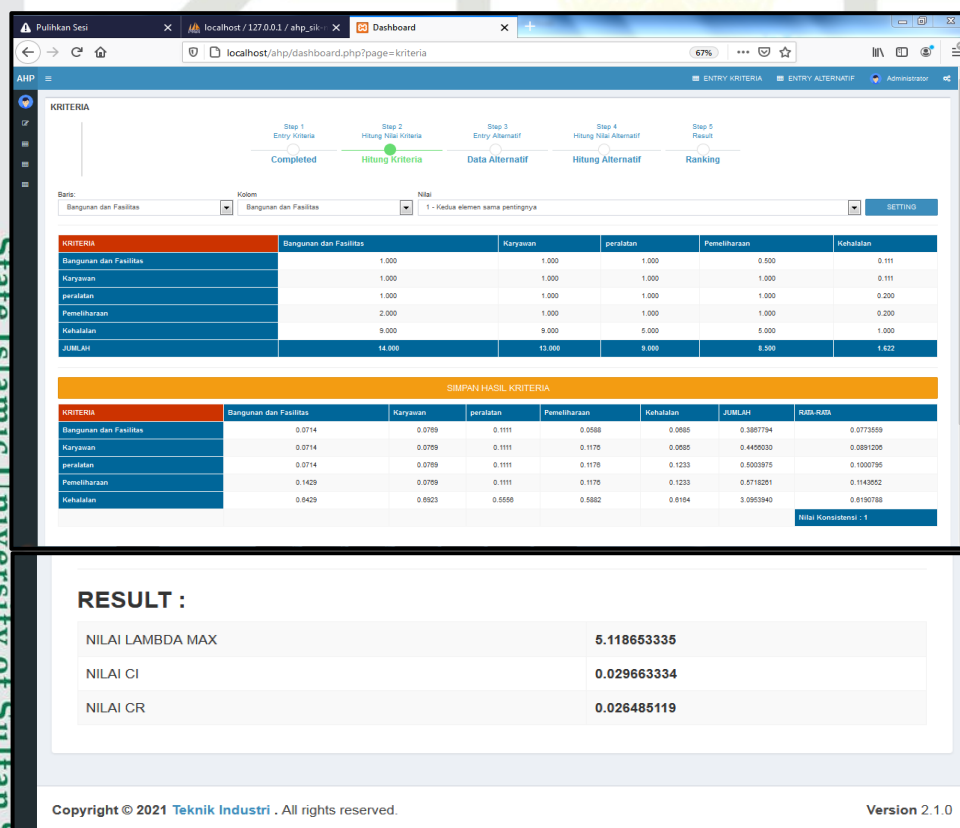
Pada gambar dibawah merupakan tampilan dari menu untuk input kriteria dengan memberikan kode dan nama kriteria yang ada.



Gambar .4.19 Menu *Input* Per kriteria
(Sumber: Pengolahan data, 2020)

4. Menu Hitung Kriteria dan Hasil

Pada menu hitung kriteria ini terdapat list dari hasil pencarian yang sudah otomatis terdapat sistem.



Gambar .4.20 Menu Hitung Kriteria dan Hasil
(Sumber: Pengolahan data, 2020)



4.4.6 Pemeliharaan Sistem

Pemeliharaan merupakan langkah yang dilakukan dalam mempertahankan segala sesuatu agar selalu dilihat dan digunakan. Pemeliharaan sistem bertujuan untuk menjaga agar sebuah sistem agar dapat terus berjalan dan dipakai. Adapun langkah pemeliharaan sistem informasi ahp yaitu:

1. Melakukan *update* setiap ada *updetan* terbaru (waktu tertentu) untuk sistem informasi yang ada.
3. Melakukan pengecekan sistem secara rutin
4. Melakukan *update* pada sistem informasi ahp dengan cara mengubah tampilan website secara berkala baik dalam tampilan menu utama maupun menu lainnya (Jika diperlukan).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BAB VI PENTUP

Bab terakhir ini berisi tentang kesimpulan dan saran. Berdasarkan uraian dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat dibuat kesimpulan tentang penelitian ini dan saran untuk penelitian selanjutnya.

6.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Indikator Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) yang digunakan terdiri dari 5 aspek yakni bangunan dan fasilitas, peralatan, karyawan, pemeliharaan dan kehalalan. Dari setiap aspek memiliki beberapa indikator dan pernyataan. Aspek bangunan dan fasilitas terdiri dari 3 indikator. Aspek peralatan terdiri dari 2 indikator. Aspek karyawan terdiri dari 4 indikator. Aspek pemeliharaan terdiri dari 4 indikator dan indikator kehalalan terdiri dari 3 indikator. Jumlah pernyataan seluruh aspek penilaian terdiri dari 52 pernyataan. Usulan untuk alternatif peningkatan penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (GHMP) dilihat dari RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai masih dibawah RPH Pekanbaru. Untuk peningkatan perlu adanya upaya perbaikan baik dari proses pemotongan hewan, fasilitas dan lainnya. Agar kualitas dapat sama dengan RPH Pekanbaru.
2. Aplikasi sistem informasi AHP berbasis web ini memberikan kemudahan bagi *user* dalam mendapatkan saran mengenai faktor-faktor yang diperlukan dalam peningatan Rumah Potong Hewan yang ada di Provinsi Riau sehingga menghasilkan upaya perbaikan yang tepat.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka saran yang perlu diajukan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Pihak rumah potong hewan diharapkan dapat meningkatkan sarana dan prasarana dan melakukan pendaftaran sertifikasi halal agar dapat memberikan layanan maksimal kepada masyarakat.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2017). Produksi Daging menurut Jenis Ternak. Pekanbaru. Indonesia.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2017). Rumah Potong Hewan (RPH) dan Tempat Potong Hewan (TPH). Jakarta. Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (1999). SNI tentang Rumah Potong Hewan No 01-6159-1999.
- Fadiah, M. (2017). Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa Antara Negara dan Agama. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya. Jurnal Studi Keislaman. 11(2). 449-476.
- Kiridena. S., & Fitzgerald. A. (2006). Case study approach in operations management. ACSPRI Conference (pp. 1–18). Sydney. Australia.
- Lestari. S., & Fauzi. C. (2019). Evaluasi supplier Kemasan Dus ddengan Menerapkan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) (Studi Kasus di PT. Innovation). Universitas Muhammadiyah Tangerang. Kota Tangerang. Journal Industrial Servicess. 4(2). 60-67.
- LPPOM MUI. (2018). Daftar Belanja Produk Halal : Acuan Sertifikasi Halal. Bogor.
- Marifat, T. N., Kholis, M. N., & Purwanto, S. (2016). Analisis Persepsi Konsumen Dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Kecil Dan Menengah Bidang Pangan Di Kabupaten Ponorogo. Jawa Timur. In Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB 2016 (pp. 278-286).
- Ministeri Perindustrian Republik Indonesia, 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik. Peraturan Menteri Perindustrian RI. Nomor: 75 M-IND/PER/7/2010.
- Nasrudhana, D., Tawaf, R., & Arief. H. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pematangan Sapi Bandung. Jurnal Peternakan Unpad. 5(1). 1-10.
- Nor, J., (2011). Metodologi Penelitian. Jakarta. Kencana Prenada Media Group



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010. (2010). Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).

Putra, P. A. A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam, Amwaluna. Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah. 1(1): 150-165.

Puri, P. K., & Mahendra. I. (2019). Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dalam Sistem Pendukung Keputusan Pembelian Rumah di Kota Tangerang. Jurnal Teknoinfo. 13(1). 36-40,

Rudiyanto, H. (2016). Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 8(2). 148-157.

Sulistiyan, E., Amir. M. I. H., K.R. Y., Nasrullah. & Injarwanto. D. (2017). Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) Sebagai Solusi Alternatif Dalam Pemilihan Supplier Bahan Baku Apel Di PT . Mannasatria Kusumajaya. Jechnology Science and Engineering Journal. 1(2). 87–101.

Tambunan, N. (2018). Urgensi Pemahaman Makanan Halal Dan Baik Pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi. 4(1). 835-843.

Taufiqurrahman., Malani, R., & Najib, A. (2018). Pengurutan dan pengelompokan devisi hasil penerimaan calon karyawan menggunakan metode F-AHP an K-Means. Politeknik Negeri Samarinda. In *Prosiding Seminar Ilmu Komputer Dan Teknologi Informasi*. 3(1). 115-123.

Triantio, C. (2018). Penggunaan Metode Waterfall Untuk Pengembangan Sistem Monitoring Dan Evaluasi Pembangunan Pedesaan. STMIK Eresha. 12(1). 13-14

UIN SUSKA RIAU

Lampiran A

Foto RPH dan Petugas RPH

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran B

Data Produksi Daging Sapi Provinsi Riau



Output Tabel Dinamis

Provinsi	Produksi Daging Sapi menurut Provinsi (Ton)								
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
ACEH	7 614.00	7 914.00	8 303.00	8 569.00	8 747.00	8 814.00	10 047.57	10 400.81	10 713.53
SUMATERA UTARA	13 261.00	14 255.00	18 299.00	24 547.00	18 437.00	22 656.00	23 407.97	25 571.07	26 882.27
SUMATERA BARAT	18 322.00	20 442.00	20 287.00	22 628.00	23 099.00	24 943.00	26 007.15	26 440.92	27 056.57
RIAU	7 294.00	10 950.00	12 658.00	11 317.00	8 243.00	9 298.00	8 676.70	9 396.29	9 584.21
JAMBI	3 868.00	6 349.00	6 515.00	6 507.00	4 306.00	4 329.00	4 654.22	4 306.38	4 478.71
SUMATERA SELATAN	12 482.00	12 703.00	13 601.00	14 649.00	14 496.00	15 281.00	16 689.35	17 878.73	18 195.58
BENGKULU	2 411.00	2 691.00	3 276.00	3 761.00	4 222.00	3 106.00	3 364.73	3 026.96	3 399.69
LAMPUNG	10 694.00	9 527.00	10 064.00	9 833.00	14 099.00	13 074.00	12 336.75	12 609.07	13 150.11
KEP. BANGKA BELITUNG	2 004.00	3 024.00	3 932.00	2 917.00	2 966.00	3 427.00	2 538.73	2 316.67	2 445.89
KEP. RIAU	579.00	450.00	532.00	585.00	556.00	2 663.00	2 660.90	2 668.80	2 745.81
DKI JAKARTA	5 657.00	6 058.00	9 413.00	12 206.00	18 021.00	19 260.00	20 165.99	23 125.67	24 257.70
JAWA BARAT	70 662.00	76 066.00	78 476.00	74 312.00	71 881.00	67 073.00	73 477.94	73 318.66	75 124.33
JAWA TENGAH	48 340.00	51 001.00	60 322.00	60 893.00	61 141.00	55 988.00	55 332.30	58 168.84	59 707.77
DI YOGYAKARTA	5 384.00	5 690.00	7 657.00	8 896.00	8 637.00	8 611.00	7 583.82	7 782.78	7 884.44
JAWA TIMUR	107 768.00	109 016.00	112 447.00	110 762.00	100 707.00	97 908.00	95 430.98	101 729.08	103 625.02
BANTEN	18 728.00	20 326.00	25 806.00	36 123.00	36 676.00	37 672.00	37 163.61	33 473.19	34 685.51
BALI	6 283.00	6 238.00	8 081.00	8 759.00	8 964.00	7 283.00	7 743.51	7 810.68	7 878.16
NUSA TENGGARA BARAT	6 567.00	9 287.00	10 951.00	11 228.00	12 608.00	10 847.00	10 593.35	10 340.52	10 444.19
NUSA TENGGARA TIMUR	6 486.00	4 507.00	8 668.00	13 595.00	11 083.00	11 656.00	12 296.68	12 441.78	12 718.98
KALIMANTAN BARAT	6 567.00	7 074.00	10 437.00	7 263.00	8 077.00	7 274.00	5 532.25	5 306.38	5 675.14
KALIMANTAN TENGAH	2 564.00	5 224.00	3 116.00	4 154.00	4 277.00	3 844.00	4 061.07	4 294.75	4 367.76
KALIMANTAN SELATAN	5 946.00	7 053.00	8 459.00	9 610.00	9 770.00	8 573.00	7 978.23	7 869.36	8 047.64
KALIMANTAN TIMUR	6 729.00	7 530.00	8 240.00	8 069.00	9 210.00	8 700.00	9 129.48	8 445.53	8 614.39
KALIMANTAN UTARA	-	-	-	-	-	675.00	613.57	629.78	661.28
SULAWESI UTARA	4 571.00	4 306.00	4 446.00	4 501.00	4 565.00	4 587.00	3 610.85	3 431.24	3 450.06
SULAWESI TENGAH	3 350.00	3 672.00	3 058.00	4 250.00	4 603.00	5 131.00	4 884.19	5 207.47	4 437.81
SULAWESI SELATAN	11 323.00	9 056.00	11 026.00	12 725.00	14 518.00	17 214.00	19 265.18	18 450.58	19 188.40
SULAWESI TENGGARA	3 737.00	3 902.00	2 709.00	3 328.00	3 849.00	4 374.00	3 692.96	4 412.70	4 496.61
GORONTALO	3 063.00	3 926.00	3 985.00	4 347.00	3 617.00	2 460.00	3 006.22	3 392.36	3 392.36
SULAWESI BARAT	1 361.00	1 795.00	3 917.00	3 053.00	2 911.00	1 988.00	2 792.32	2 853.07	2 666.06
MALUKU	1 338.00	1 420.00	1 320.00	1 496.00	2 687.00	1 592.00	2 109.71	1 994.44	2 060.59
MALUKU UTARA	223.00	243.00	274.00	578.00	876.00	999.00	1 192.24	1 499.22	1 716.57
PAPUA BARAT	1 696.00	1 899.00	2 316.00	2 533.00	4 077.00	3 658.00	3 869.20	3 957.99	4 076.88
PAPUA	2 427.00	2 770.00	2 737.00	2 903.00	2 733.00	2 711.00	2 709.05	3 822.26	4 136.98
INDONESIA	409 308.00	436 450.00	485 335.00	508 905.00	504 819.00	497 669.00	506 660.77	518 484.83	531 756.98



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran C

Data Konsumsi Daging Ruminansia Provinsi Riau

STATISTIK KETAHANAN PANGAN 2017



**BADAN KETAHANAN PANGAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2017**



Tabel III.8.4. Konsumsi Pangan Penduduk Provinsi Riau
Tahun 2013-2017

Kelompok Bahan Pangan	Konsumsi Pangan (kg/ha/tahun)					Konsumsi Pangan (gram/kg/ha/t)					Konsumsi Energi (kcal/kg/ha/t)					Konsumsi Protein (gram protein/kg/ha/t)				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
I. Padat-padian											10.73	10.69	12.15	12.08	11.67.4	24.6	24.6	27.0	27.1	28.3
a. Beras	91.8	92.6	94.7	96.1	92.2	251.6	253.7	259.5	263.3	252.6	903	907	933	944	902.6	21.1	21.3	21.7	22.0	21.1
b. Jagung	0.1	0.2	0.4	0.3	0.5	0.4	0.5	1.1	0.8	1.2	1	1	2	2	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
c. Terigu	8.7	8.3	14.3	13.1	12.6	23.7	22.7	39.2	35.9	34.5	168	161	280	262	262.8	3.4	3.3	5.3	5.1	5.2
II. Umbi-umbian											29	29	40	39	44.9	0.4	0.3	0.6	0.6	0.5
a. Singkong	5.3	5.5	6.5	6.4	8.9	14.6	15.1	17.8	17.5	24.3	18	19	22	22	29.9	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
b. Ubi jalar	0.8	1.1	2.1	1.8	1.6	2.2	3.0	5.8	4.9	4.4	3	4	7	6	5.6	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1
c. Kentang	3.8	4.3	5.7	5.2	4.9	10.5	11.8	15.6	14.2	13.4	5	6	8	7	7.0	0.2	0.2	0.3	0.3	0.2
d. Sagu	0.3	0.0	0.2	0.2	0.1	0.7	0.0	0.5	0.5	0.4	2	0	2	2	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
e. Umbi lainnya	0.2	0.1	0.3	0.3	0.4	0.5	0.3	0.8	0.8	1.1	1	0	1	1	1.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
III. Pangan Hewan											235	245	251	247	254.5	22.7	23.3	21.8	21.8	23.4
a. Daging ruminansia	1.5	1.4	1.7	1.8	1.7	4.0	3.8	4.7	4.9	4.8	12	11	9	8	14.8	1.1	1.1	0.5	0.5	1.2
b. Daging unggas	7.9	8.6	10.2	10.5	11.1	21.6	23.6	27.9	28.8	30.3	65	71	88	94	91.8	4.2	4.5	5.9	6.6	5.9
c. Telur	10.3	10.8	9.0	8.6	9.2	28.2	29.6	24.7	23.6	25.3	39	41	34	32	34.6	3.1	3.3	2.7	2.6	2.8
d. Susu	3.0	3.0	3.5	3.1	2.4	8.3	8.2	9.6	8.5	6.5	42	43	51	46	37.3	1.6	1.6	1.9	1.7	1.2
e. Ikan	28.2	26.4	27.0	26.0	29.6	77.3	72.3	74.0	71.2	81.0	77	79	69	66	75.9	12.7	12.8	10.8	10.4	12.2
IV. Minyak dan Lemak											278	285	294	293	297.3	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0
a. Minyak kelapa	1.5	0.9	0.2	0.1	0.9	4.0	2.5	0.5	0.3	2.5	35	22	4	2	21.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
b. Minyak sawit	9.5	10.3	11.7	11.8	11.1	28.1	28.2	32.1	32.3	30.5	235	254	290	291	275.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
c. Minyak lainnya	0.3	0.4	0.0	0.0	0.0	0.9	1.1	0.0	0.0	0.0	8	9	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-
V. Buah-buahan dan biji-bijian											67	65	75	71	49.5	0.7	0.7	0.8	0.7	0.8
a. Kelapa	4.2	4.2	5.0	4.6	3.1	11.6	11.5	13.7	12.6	8.5	62	61	73	67	45.3	0.6	0.6	0.7	0.6	0.4
b. Kemiri	0.3	0.2	1.0	0.2	0.2	0.7	0.5	2.7	0.5	0.7	4	4	2	4	4.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
VI. Kacang-kacangan											43	42	45	46	46.1	4.0	4.1	4.5	4.6	4.8
a. Kedelai	5.0	5.5	6.1	6.4	6.8	13.7	15.1	16.7	17.5	18.5	31	34	39	41	42.5	3.2	3.6	4.2	4.3	4.5
b. Kacang tanah	0.6	0.3	0.5	0.4	0.5	1.6	0.8	1.4	1.1	1.2	8	5	6	5	5.6	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3
c. Kacang hijau	0.5	0.4	0.0	0.0	0.0	1.3	1.1	0.0	0.0	0.0	4	3	0	0	0.0	0.3	0.2	0.0	0.0	-
d. Kacang lain	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-
VII. Gula											116	103	119	110	104.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
a. Gula pasir	11.3	10.1	11.4	10.6	10.1	30.9	27.7	31.2	29.0	27.6	112	101	114	105	100.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
b. Gula merah	0.3	0.2	0.4	0.4	0.4	0.9	0.5	1.1	1.1	1.0	3	2	5	4	3.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
VIII. Sayuran dan buah											91	87	81	78	85.9	3.3	3.2	2.9	2.8	2.9
a. Sayur	49.2	48.7	48.8	48.1	41.1	134.8	133.4	133.7	126.3	112.6	45	44	37	38	42.8	2.8	2.7	2.4	2.4	2.5
b. Buah	28.6	27.5	30.5	26.8	25.9	78.5	75.3	83.6	73.4	70.9	45	43	44	40	43.2	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4
IX. Lain-lain											31	29	38	33	28.9	1.5	1.4	1.4	1.3	1.3
a. Minuman	10.4	11.3	20.7	18.1	30.2	28.6	31.0	56.7	49.6	82.7	22	21	30	27	22.3	1.2	1.1	1.2	1.1	1.1
b. Bumbu-bumbu	3.8	3.9	2.9	3.3	3.2	10.3	10.7	7.9	9.0	8.8	9	8	5	6	6.5	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2
Total											19.62	1.954	215.5	21.23	2081	57.2	57.6	59.0	58.9	59.9
% AKI											98.1	97.7	107.8	106.1	104.0	-	-	-	-	-
% AKP											-	-	-	-	-	110.0	110.8	113.5	113.3	115.1
PPH											84.2	84.7	84.5	83.4	84.9					

Sumber : Susenas 2013-2017 triwulan I; BPS diolah dan dijustifikasi dengan pendekatan pengeluaran, oleh SKP



Lampiran D Daftar Sertifikasi Halal

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Daftar Produk Halal LPPOM MUI
Update Agustus 2018

DAFTAR BELANJA PRODUK HALAL

Acuan Sertifikasi Halal: HAS 23 000



- Daftar Produk Bersertifikat Halal
- Daftar LPPOM MUI Daerah
- Daftar Produk Halal LPPOM MUI Daerah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau

kerupuk atom, kerupuk ikan, abon ikan Mutia Mandiri	Mutia Mandiri	04200025121217 Exp. 06 Des 2019
Kerupuk atom, Kerupuk ikan Yuli Home Industri	Yuli Home Industri	04200025251217 Exp. 06 Des 2019
kerupuk atom, kerupuk ikan, abon ikan Usaha Mandiri	Usaha Mandiri	04200025241217 Exp. 06 Des 2019
kerupuk atom Debut	Debut	04200025231217 Exp. 06 Des 2019
Kerupuk Ikan Sedaasapp	Kerupuk Ikan Jalina	04200025221217 Exp. 06 Des 2019
Kerupuk Atom SM Balai Kerupuk Atom	SM Balai Kerupuk Atom	04200025111217 Exp. 06 Des 2019
Kerupuk Atom Kerupuk Atom YD	Kerupuk Atom YD	04200025201217 Exp. 06 Des 2019
Kue Cijilan Ngaran Cijilan	Ngaran Cijilan	04100025151217 Exp. 06 Des 2019
Jamu gilik, jamu pila, jamu ufat, jamu nyirih, bedak dringin, jamu kunyit, jamu siar 7 kaps 7 lapis, jamu sunti, jamu bangas setelah melahirkan Usaha Kartini	Usaha Kartini	04130025171217 Exp. 06 Des 2019
kerupuk atom ikan, kerupuk ikan warna, kerupuk ikan potong, abon ikan, bakso ikan, kemas Adelo	Adelo	04200025101217 Exp. 06 Des 2019
kerupuk atom, kerupuk ikan, abon ikan Syarifah Home Industri Sedenau	Syarifah Home Industri Sedenau	04200025191217 Exp. 06 Des 2019
Ikan Asin Teluk Buton	Sumber Pasak	04200025101217 Exp. 06 Des 2019
Kerupuk Ikan, Kerupuk Atom Kerupuk Atom Ahri	Kerupuk Atom Ahri	04200025141217 Exp. 06 Des 2019
mie sagu, ughul, alantan, beras bubur pedas Kube Agro Industri Minapolitan	Kube Agro Industri Minapolitan	04200025281217 Exp. 06 Des 2019
Madu Kube Agro Industri Minapolitan	Kube Agro Industri Minapolitan	04200025261217 Exp. 06 Des 2019
Telacan, Cincak Kube Agro Industri Minapolitan	Kube Agro Industri Minapolitan	04200025281217 Exp. 06 Des 2019
kerupuk udh, kerupuk pisang, kerupuk tempa, sagon, nenapokan Kube-Agro Industri Minapolitan	Kube Agro Industri Minapolitan	04100025291217 Exp. 06 Des 2019

^{*)} Data Produkt / Male / Periode Dezember 201

UPOM MUI RIAU	NAMA/NERE PRODUK	NAMA PERUSAHAAN	NO. SERTIFIKAT
MAKANAN RUMAH REPACKING SNACK SELERA KELLUANGA	SNACK SELERA KELLUANGA		05100000570015 Exp. 02 Dec 2017
KERPIK SINGKONG KRWOW	LA PICANTE		05100054481217 Exp. 26 Dec 2019
MINUMAN (TERLAMPIR) MALLO	UD. MALLO ANDALAS		05120054471217 Exp. 26 Dec 2019
MINUMAN KURMA SAKURI	SAKURI		05120054481217 Exp. 26 Dec 2019
MADU WILDI	MADU WILDI		05120054481217 Exp. 26 Dec 2019
CIRENG DAN CILOK MPOK MAR	MPOK MAR		05200054521217 Exp. 26 Dec 2019
WARUNG BAKSO (MENU TERLAMPIR) BAKSO IDOLA	BAKSO IDOLA		05180054511217 Exp. 26 Dec 2019
RUMAH POTONG AYAM BERBAH ABADI	UD. BERBAH ABADI		05200054521217 Exp. 26 Dec 2019
ANEKA KERPIK (TERLAMPIR) BERBAH BERSAMA SNACK	BERBAH BERSAMA SNACK		05100054531217 Exp. 26 Dec 2019
KERPIK LEBI BALADO, KERPIK KENTANG BALADO KERPIK BALADO MONICA	KERPIK BALADO MONICA		05100054541217 Exp. 26 Dec 2019
BAKERY (TERLAMPIR) HAPPINESS BAKERY & CAKE	HAPPINESS BAKERY & CAKE		05200050321115 Exp. 26 Dec 2019
WARUNG BAKSO (MENU TERLAMPIR) BAKSO WONOGIRI	BAKSO WONOGIRI		05180050341115 Exp. 26 Dec 2019
WARUNG BAKSO (MENU TERLAMPIR) BAKSO GUNOWATI	BAKSO GUNOWATI		05180000511215 Exp. 26 Dec 2019
BOLU GULLING (TERLAMPIR) KHADJAH	KHADJAH		05100001520009 Exp. 26 Dec 2019
WARUNG BAKSO (MENU TERLAMPIR) WARUNG BAKSO TENIS SOLO PAK DAR	WARUNG BAKSO TENIS SOLO PAK DAR		05180000612123 Exp. 26 Dec 2019
WARUNG BAKSO (MENU TERLAMPIR) BAKSO TENES	BAKSO TENES		051800006012123 Exp. 26 Dec 2019
BAKERY (TERLAMPIR) MULYA BAKERY	MULYA BAKERY		05200009401915 Exp. 26 Dec 2019
RESTAURANT (TERLAMPIR) GEWU ROGO	CV. GEWU ROGO		05180059471915 Exp. 26 Dec 2019
KUE BASAH (TERLAMPIR) VE CAKE	CV. MEDIA KREASI BANGGA		05200005051211 Exp. 26 Dec 2019
ROTI DAN KUE (TERLAMPIR) UMMAH CAKE & COOKIES	UMMAH CAKE & COOKIES		05200006031015 Exp. 26 Dec 2019
RUMAH POTONG Hewan RPH RUMINANGSA SAPI DAN KERBAU	RPH KOTA PEKENDARU		05200005050807 Exp. 26 Dec 2019
RESTAURANT (TERLAMPIR) KEDAI KOPRI ARABICA	KEDAI KOPRI ARABICA		05180050321915 Exp. 26 Dec 2019
ANEKA KERPIK (TERLAMPIR) RASA ENAK	RASA ENAK		05100050321115 Exp. 26 Dec 2019
STICK KELU BOY SNACK	BOY SNACK		05180000241213 Exp. 26 Dec 2019
MIE BASAH, MIE GOA, MIE KHAM, KULIT PANGGOT WANG	YAMSAM		05200006031213 Exp. 26 Dec 2019
MIE KURENG DAN MIE AYAM MIE PUTRI SAKURA	MIE PUTRI SAKURA		05200001021200 Exp. 26 Dec 2019
RUMAH POTONG AYAM CAHYA FAJAR	CAHYA FAJAR		05200006051915 Exp. 26 Dec 2019
OLAHAN BAKSO BAKSO KETAWA	BAKSO KETAWA		05201000322913 Exp. 26 Dec 2019

^a Data Period: Half Periods December 2014

LPPOM MUI SULAWESI SELATAN		
NAMA/WEBS PRODUK	NAMA PERUSAHAAN	NO. SERTIFIKAT
Da Kristal Kasar, Da Kristal Halus MURA	PT.MURA KRISTAL SULAWESI	06100002900709 Exp. 21-12-2019

Syrup Marinka Ujung Panding 2500 ml, Syrup Marinka Ujung Panding 1000 ml, Syrup Marinka Ujung Panding 625 ml, Syrup Marinka Ujung Panding 500 ml	Buah Nanas Makanan	0612000425111 Exp. 21-12-2019
"SURYA" Kacang Bawang, "SURYA" Kacang Telur, "SURYA" Kacang Makassar, "SURYA" Kacang Bawang, "SURYA" Kacang Telur, "SURYA" Pilau, Jagung Balok, "TOP MARASA", Pilau, "Me SURYA", Het, "Me SURYA" Stok	P.T.BINDING MILLER ADABI PT.PINRANG PANTAR INDAH Yayasan Econatural Society	06120000380513 Exp. 21-12-2019 06120000000035 Exp. 21-12-2019 06060007500915 Exp. 21-12-2019
Daging Sapi, Daging Kerbau, Makanan Rindu	UD. MAHARANI RESTU	06030000380513 Exp. 21-12-2019
Roti Coklat Jordan (JCJL), Roti Strawberry Cream (SDCR), Roti Durian Cream (DRCR)	PT.PINRANG PANTAR INDAH	06120000000035 Exp. 21-12-2019
Krunkit Emping, Mele Silajana, Kacang Kenari Silajana, Virgin Coconut Oil Silajana (VCO), Pisang Krunkit, Minyak Kelapa Silajana OI, Meriken Pala, Sehat, Judo Kalotero, Krunkit Kencana Ilahi	Yayasan Econatural Society	06060007500915 Exp. 21-12-2019
Adas Manis PC, Adas Pedas PC, biji Cengkih (Clove Loung) KG, biji Ketumbar KG, biji Pala KG, biji Selai PC, Bubuk Adas Manis PC, Bubuk Adas Pedas PC, Bubuk Cabe Merah KG, Bubuk Cengkih KG, Bubuk Jinten KG, Bubuk Kayu Manis KG, Bubuk Ketumbar KG, Bubuk Kunyit KG, Bubuk Lada Hitam KG, Bubuk Lada Putih KG, Jinten Hitam KG, Jinten Putih KG, Kapagaia PC, Kayu Manis KG, Lada Hitam Bubuk KG, Lada Putih Bubuk KG, Pecar Cina / biji Delima KG, Peleka / Bitirng KG, Sedap Malam, Wijen KG, Kuwaci KG, Kuwaci biji / Kuwaci Kupas PC, Bumbu Cabe, Bumbu Ketumbar, "MS", "Alhamdulillah"	CV.MUNIRA SETIA	06020010661217 Exp. 21-12-2019
Beras Kacah Hitam KG "MS", Beras Kacah Putih KG "MS", Beras Hitam KG, Gula Merah KG	CV.MUNIRA SETIA	06060010661217 Exp. 21-12-2019
"MS", Jagung Popcorn KG "MS", Kacang Hijau bencong Canggih / Kacang Hijau Mlilin KG "MS", Kacang Hijau Kupas KG "MS", Kacang Kedelai KG "MS", Kacang Merah / Kacang Merah Panding KG "MS", Kacang Tanah Putih KG "MS", Kacang Tanah Kupa KG "MS", Kembar / Bantu Baku KG "MS", Kenari Baku KG "MS", Kentel KG "MS", Kacang made KG "MS", Gula Merah "Alhamdulillah", Jagung Popcorn "Alhamdulillah", Kacang Hijau "Alhamdulillah", Beras Kacah Hitam "Alhamdulillah", Gula Kasta Putih, Gula Merah "Alhamdulillah", Jagung Popcorn "Alhamdulillah", Kacang Hijau "Alhamdulillah", Kacang Kedelai "Alhamdulillah", Kacang Merah "Alhamdulillah", Kacang tanah Putih "Alhamdulillah"	CV.MUNIRA SETIA	06060010661217 Exp. 21-12-2019
30 Cup 240 ml, 30 Cup 300 ml, 30 Botol 800 ml, 30 Botol 1000 ml, 30 Galon, 10 Liter, Pital Cup	KPRI - UNIM	06160010301217 Exp. 21-12-2019
220 ml, Pital Cup Botol 300 ml, Pital Cup Botol 600 ml, Pital Cup Botol 1500 ml, Pital Cup Galon 16 Lit, 30 PENSIL	KPRI - UNIM	06160010301217 Exp. 21-12-2019
Kartipk Uji Jalar (Sweet Potatoe Chips) Queen Food	QUEEN FOOD	06120010301217 Exp. 21-12-2019
Abon Ikan BUEKA SIGGAPPU	BUEKA AISYIAH SIGGAPPU	06020010301217 Exp. 21-12-2019
Kerupuk Rasa Balado, Kerupuk Sup Rasa Balado, Kerupuk Pisang, Kerupuk Original, Kerupuk Sup Original, '99'	HIDAYAH '9'	06120010301217 Exp. 21-12-2019
Kopi TORAEALI	UNIM TORAALI	06160010301217 Exp. 21-12-2019
Kopi Anabika, Kopi Robusta, TURAKA COFFEE	UNIM BALLA TOAYIA	06160010301217 Exp. 21-12-2019
Banana Chips Spicy, Banana Chips Balado, Banana Chips Original, Banana Chips Spicy, Banana Chips Balado, Banana Chips Original	UNIM PERMATA HUAU	06120010301217 Exp. 21-12-2019
Kopi Robusta, Kopi Anabika, KOPI KARASING	UNIM PANIRANG KOPI	06160010301217 Exp. 21-12-2019
Kartipk Pisang Tanduk Original, Kartipk Pisang Tandak Balado, Kartipk Pisang Tandak Asin, Kartipk Pisang Tandak, Karamel, RAFOHA	RAFOHA	06120010301217 Exp. 21-12-2019
Coffee Latmoring Arabika Organic Bone-Bone, Coffee Latmoring Arabika Bentang Aila Utara, Coffee Latmoring Arabika Potokilong, Coffee Latmoring Arabika Erekeang, Coffee Latmoring Arabika Bunglon, Coffee Latmoring House Blend, Latmoring Arabika Salongge.	UD. GUNUNG LATMOJOONG	06160010301217 Exp. 21-12-2019
Deppe Terusan KANAWA	SEDIATI JAYA	06100010101217 Exp. 21-12-2019
Kopi Dulewan Grade A, Kopi Dulewan Grade B, Kopi Dulewan Grade Jantan.	UNIM USAGAH NOPI BURUK	06160010101217 Exp. 21-12-2019
Deppe Terusan, Baju Jahu Wijen, Baju Kacang, BLUNT KENANGAN	UNIM. PERSINGGAHAN BLUNT KENANGAN	06100010101217 Exp. 21-12-2019
Bawang Goreng, BANDURI	SADURI DOMESTIC INDUSTRY	06060010301217 Exp. 21-12-2019
Lombok Kuning Simpat Botol 140 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 200 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 275 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 300 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 330 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 600 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 1500 ml, Lombok Kuning Simpat Botol 5 Lt, Lombok Kuning Simpat Vegetarian Botol 800 ml, LOMBOK KUNING SIMPATI	LOMBOKKUNING SIMPATI	06020010101217 Exp. 21-12-2019
Minyak Goreng zanco Jerigen 5 Lt, Minyak Goreng zanco Jerigen 18 Lt, Minyak Goreng zanco Jerigen 20 Lt, Minyak Goreng zanco 1800 ml, Minyak Goreng zanco 300 ml, ZAMCO	CV.KARYA SUMBER PRIMA	06180010101217 Exp. 21-12-2019
Telur Asin Mentah, Telur Asin Masak, PAOITI	UNIM. PAOITI	06020010101217 Exp. 21-12-2019
Jabu Jabu Ikan, Abon Ikan Tuna, Abon Ikan KONBIRA	KUP. KONNYA	06020010101217 Exp. 21-12-2019
Kia Gambu FIZA	PLUMAH KULIE FIZAH	06180010101217 Exp. 21-12-2019
Telur Asin Mentah, Telur Asin Masak, Telur Asin Bakar, ALHAYJA	IKM TELURABIN ASAP ANJAYA	06020010101217 Exp. 21-12-2019
Sambeta Tu, Susu Jahe, Kopi Jahe, LESTARI	UD. LESTARI	06180010101217 Exp. 21-12-2019
Nugget Jamur, Nugget Jamur Rasa Keker, JAMUR PUSAKA TIRO	JAMUR PUSAKA TIRO	06060010101217 Exp. 21-12-2019
RM. PONDOCK DAMBU	RM. PONDOCK DAMBU	06040010101217 Exp. 21-12-2019

© 2016 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 280: 1–12

LPPOM MUI JAWA TIMUR		
NAMA/REK PRODUK	NAMA PERUSAHAAN	NO. SERTIFIKAT
Daging Sapi	PD. RPH Kota Malang	0702000454791012 Exp. 14 Jan 2020
Daging Sapi	CV. Seger Abadi Utama	070200001730306 Exp. 14 Jan 2020
Daging Sapi	LPTD RPH Dinas Peternakan dan Kehutanan Pangen Kabupaten Pangen	070200045140110 Exp. 14 Jan 2020

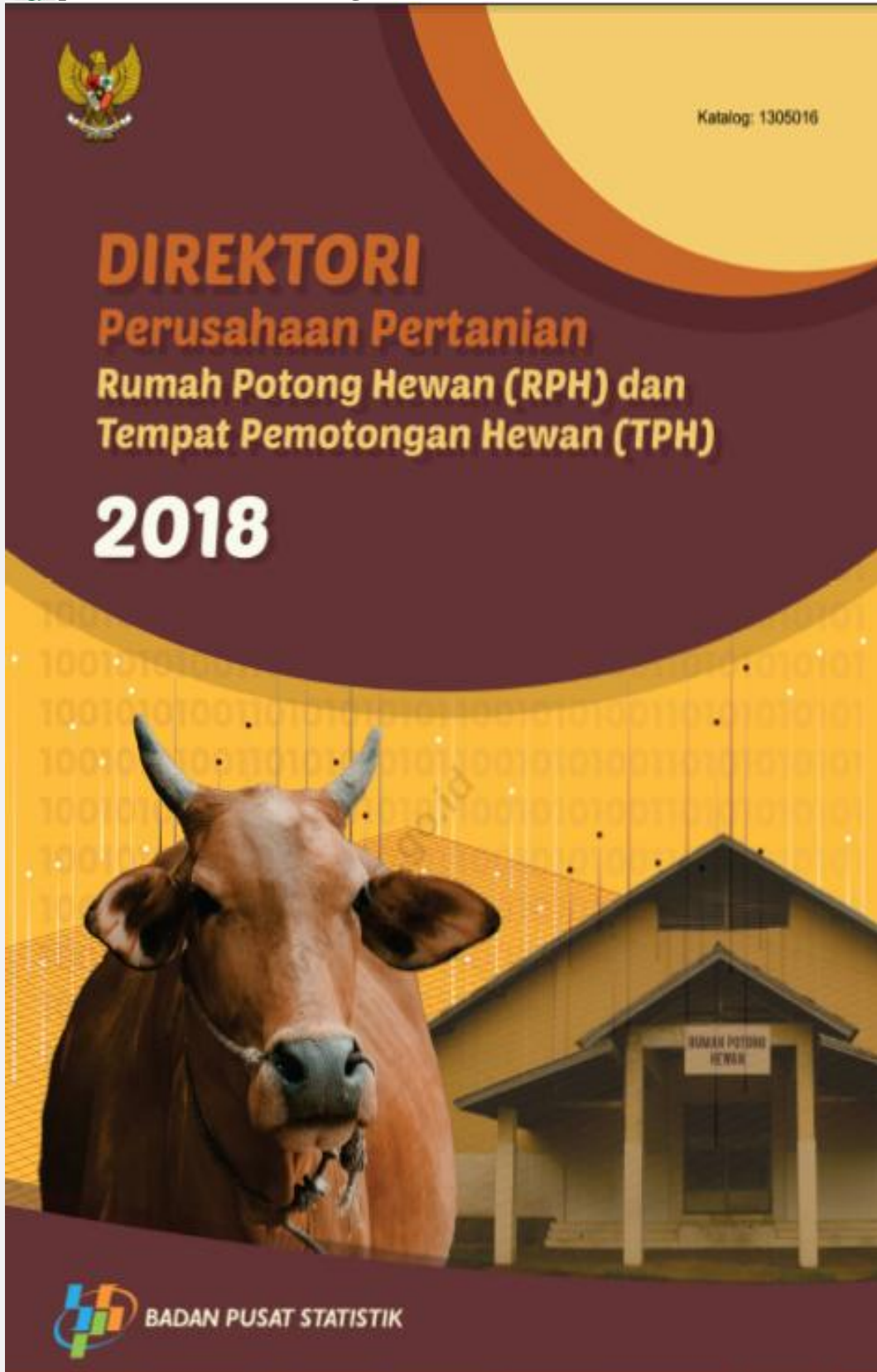


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran E

Rumah Potong Hewan Provinsi Riau





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DIREKTORI PERUSAHAAN PERTANIAN RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DAN TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN (TPH), 2018

ISSN : 2622-8041
 No. Publikasi : 05210.1807
 Katalog BPS : 1305016
 Ukuran Buku : 18,2 cm x 25,7 cm
 Jumlah Halaman : viii + 437 halaman
 Naaskah : Subdirektorat Statistik Peternakan
 Penyunting : Subdirektorat Statistik Peternakan

Desain Kover Oleh: Subdirektorat Statistik Peternakan

Diterbitkan Oleh: © Badan Pusat Statistik

Dicetak Oleh: Badan Pusat Statistik

Sumber Ilustrasi : -

Dilarang mengumumkan, mendistribusikan, mengkomunikasikan, dan/atau menggandakan sebagian atau seluruh isi buku ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari Badan Pusat Statistik



RIAU

<https://www.bps.go.id>

yarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kandang Tumiang, RPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Kelumbuk, Dusun

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Kuantan Tengah Kab/Kota [01] Kuantan Singingi

Rengat, RPH

Kegiatan Utama : Rumah Potong Hewan

Alamat : Sungai Beringin, Desa

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Rengat Kab/Kota [02] Indragiri Hulu

Dinas Peternakan

Kegiatan Utama : Pencatatan Pemotongan Ternak

Alamat : Diponegoro No. 52, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Tembilahan Kab/Kota [03] Indragiri Hilir

Irwandi, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Simpang Pancing, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Pangkalan Kuras Kab/Kota [04] Pelalawan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Mardiono, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Lintas Timur, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Ukui Kab/Kota [04] Pelalawan

Riau Galang Perkasa, CV

Kegiatan Utama : Memotong Ternak Besar Di Rumah Potong Hewan

Alamat : Raya Pertiwi, Jl

No Telp. : 08126872007 No. Fax. : -

Kec. Tualang Kab/Kota [05] S I A K

UPT Disnak Keswan Bangkinang, RPH

Kegiatan Utama : Rumah Potong Hewan

Alamat : Raya Bangkinang-Petapahan, Km. 6, Jl; Desa Pasir Sialang

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Bangkinang Kab/Kota [06] Kampar

Rimbo Panjang, RPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan Ternak Sapi

Alamat : Pekanbaru - Bangkinang, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Tambang Kab/Kota [06] Kampar

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Asnan, RPH

Kegiatan Utama : Rumah Potong Hewan Sapi

Alamat : RT 2 RW 13 Tanah Datar

No Telp. : 08126855867

No. Fax. : -

Kec. Ujung Batu Kab/Kota [07] Rokan Hulu

Ngadio, TPH

Kegiatan Utama : Rumah Potong Hewan Sapi

Alamat : RT 01 RW 13 Tanah Datar Ujung Batu

No Telp. : 085272026990

No. Fax. : -

Kec. Ujung Batu Kab/Kota [07] Rokan Hulu

Yusilva Irawan, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Diponegoro, Jl; Pasir Pangaraian

No Telp. : -

No. Fax. : -

Kec. Rambah Kab/Kota [07] Rokan Hulu

Susandi, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Yos Sudarso (Sungai Arang), Jl

No Telp. : -

No. Fax. : -

Kec. Bengkalis Kab/Kota [08] Bengkalis



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Roni, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Tribata, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Mandau Kab/Kota [08] Bengkalis

Air Putih, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Panglima Minal RT 01 RW 02, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Bengkalis Kab/Kota [08] Bengkalis

Bagan Jawa, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Sotong, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Bangko Kab/Kota [09] Rokan Hilir

Bagan Sinemba, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Sungai Buaya

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Bagan Sinembah Kab/Kota [09] Rokan Hilir

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Meranti, RPH

Kegiatan Utama : Rumah Potong Hewan

Alamat : Gelora Gg. Petai, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Tebing Tinggi Kab/Kota [10] Kepulauan Meranti

Babi, TPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Merdeka, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Tebing Tinggi Kab/Kota [10] Kepulauan Meranti

Kota Pekanbaru, RPH

Kegiatan Utama : Pemotongan Hewan

Alamat : Cipta Karya Ujung, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Tampan Kab/Kota [71] Pekanbaru

Modern Kota Dumai, RPH

Kegiatan Utama : Penitipan Pemotongan & Distr. Daging Ternak Besar

Alamat : KUD, Jl

No Telp. : - No. Fax. : -

Kec. Bukit Kapur Kab/Kota [73] D U M A I



Lampiran F

Kuesioner AHP

KUESIONER PENELITIAN

Perkenalkan saya **Asmaliana**, mahasiswa Teknik Industri UIN SUSKA Riau, Pekanbaru memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i dapat berpartisipasi dengan memberikan jawaban pada instrumen ini. Saya berharap bacalah petunjuk pengisian dengan seksama sebelum memberikan jawaban. Berikanlah jawaban dengan jujur sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Seluruh jawaban yang diberikan dijaga keamanan, kerahasiaannya dan hanya akan digunakan untuk kepentingan akademis.

Instrumen ini dibuat berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) dan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*

Atas bantuan dan kerjasamanya, saya mengucapkan terima kasih. Semoga Allah SWT membalas kebaikan Bapak/Ibu/Saudara/i dengan banyak kebaikan.

Petunjuk pengisian :

1. Sebelum memulai mengisi kuesioner, diharapkan responden untuk mengisi kolom identitas responden.
2. Bacalah setiap pernyataan
3. Isilah semua pernyataan dengan memilih satu diantara lima alternatif jawaban dengan cara (✓) pada kolom yang tersedia.

Berikut pilihan relatif yang harus dipilih oleh responden:

Sangat Tidak Setuju	STS
Tidak Setuju	TS
Kurang Setuju	KS
Setuju	S
Sangat Setuju	SS

Identitas Responden

Nama :
Jenis Kelamin : laki-laki/perempuan
Umur :
Pendidikan Terakhir :
Jabatan/Pekerjaan :
Lama Bekerja :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri					
		Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH					
		RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir					
		Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan					
	Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan					
		Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging					
		Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas					
		Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara					
	Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik					
		Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan					
		Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap					
		Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup					
		Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan					
		Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup					
		Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen					



Kuesioner Perbandingan Berpasangan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process)

Petunjuk pengisian kuesioner

1. Responden menentukan faktor mana yang lebih penting dengan cara membandingkan satu faktor dengan faktor yang lainnya.
 - a. Pemberian nilai terhadap setiap indikator kinerja dengan skala 1 sampai dengan 9
 - b. Angka tersebut menunjukkan perbandingan tingkat kepentingan antara satu indikator kinerja dengan indikator yang lainnya dengan kriteria sebagai berikut:
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Intensitas kepentingan	Definisi	Penjelasan
1	Sama penting	Dua elemen mempunyai pengaruh yang sama besar terhadap tujuan
3	Sedikit lebih penting	Pengalaman dan penilaian sedikit menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya
5	Agak lebih penting	Pengalaman dan penilaian sangat kuat menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya
7	Jauh lebih penting	Satu elemen yang kuat di sokong dan dominan terlihat dalam praktek
9	Mutlak lebih penting	Bukti yang mendukung elemen yang satu terhadap elemen lain memiliki tingkat penegasan tertinggi yang mungkin menguatkan
2,4,6,8	Nilai antara angka diatas	Nilai ini lebih diberikan bila ada dua kompromi diantara 2 pilihan

3. Jika indikator pada kolom 1 (sebelah kiri) lebih penting dari pada indikator 2 (sebelah kanan) maka nilai perbandingan ini diisikan pada kolom 1 dan jika sebaliknya maka diisikan pada kolom 2.

Contoh pengisian:

Berikan tanda (√) pada penilaian Bapak/Ibu terhadap pertanyaan dibawah ini sesuai dengan petunjuk pengisian angket kuesioner.

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan dan Fasilitas	9	8	X	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan

Artinya : bahwa elemen bangunan dan fasilitas jauh lebih diprioritaskan dalam mengambil keputusan dibandingkan dengan karyawan dengan intensitas kepentingan sebesar 7 (jauh lebih penting).

1. Matrik level 1

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Pemeliharaan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan

Matrik level 2 (Perbandingan antar indicator bangunan dan faslitas)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Lokasi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan
Lokasi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Fasilitas
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	fasilitas

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun



3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan bangunan dan faslitas)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator lokasi

Elemen	Penilaian																		Elemen
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	
Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	
Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	
RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging
Bangunan dan ruangan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ruang pemotongan

1. Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang
2. Di larang menjiptip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.



2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan																			hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara
Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas
Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara
Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator fasilitas

Elemen	Penilaian																		Elemen
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan



2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup



2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tuils ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

kegiatan pembersihan																		
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen



1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
a. Dilindungi Undang-Undang	Persyaratan peralatan	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama					
		Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,					
		Peralatan dapat berfungsi dengan baik					
		Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)					
		Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan					
	Ketersediaan Peralatan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup					
		Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan					

Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator peralatan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Persyaratan peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ketersediaan peralatan



3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan peralatan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator persyaratan peralatan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dapat berfungsi dengan baik
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan
Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dapat berfungsi dengan baik
Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan

1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penerjemahan atau untuk tujuan lain yang bersifat edukatif.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dianggap mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t



2. Diar
- a. Peng
- b. Pen

Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan
Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator ketersediaan peralatan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan,

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Karyawan	Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat					
		Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut					
		Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan					
	Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja					
		Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja					
	Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan					
		Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan					
	Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan					

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator karyawan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Perlengkapan kerja
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Sikap kerja
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan
Perlengkapan kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Sikap kerja
Perlengkapan kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan
Sikap kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan karyawan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator kesehatan karyawan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut
Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan
Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator perlengkapan kerja

Elemen	Penilaian																	Elemen
Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja

1. Diarahkan untuk mengisi atau melengkapi bagian-bagian yang kosong dalam matrik ini tanpa menyalin atau menyalin dari sumber lain.
2. Diarahkan untuk mengisi atau melengkapi bagian-bagian yang kosong dalam matrik ini tanpa menyalin atau menyalin dari sumber lain.



c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator sikap kerja

Elemen	Penilaian																		Elemen
Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	

d. Perbandingan antar pernyataan pada indikator pelatihan karyawan

Elemen	Penilaian																		Elemen	
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higien bagi karyawan dan higien penanganan daging		
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging		
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan		
Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higien bagi karyawan dan higien penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging		

1. Dianggap menguip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

1. Diarahkan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarahkan mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higienis bagi karyawan dan penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan
Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Cipta Dilindungi Undang-Undang Peliharaan	Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan					
		Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia					
	Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik					
		Tempat penampungan limbah selalu diawasi					
	Kebersihan	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga					
		Peralatan dibersihkan secara rutin					
		Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin					
		Bangunan dibersihkan secara rutin					
	Alat dan perlengkapan	Setelah digunakan peralatan dibershkan dan diletakkan kembali pada tempatnya					
		Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih					
		Peralatan selalu dibersihkan					

Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator pemeliharaan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Limbah
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kebersihan
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan
Limbah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kebersihan
Limbah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan
Kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan



3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan karyawan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Elemen	Penilaian																	Elemen
Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator limbah

Elemen	Penilaian																	Elemen
Penganganan limbah dilakukan dengan baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Tempat penampungan limbah selalu diawasi

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator kebersihan

Elemen	Penilaian																	Elemen
kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dibersihkan secara rutin
kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin
kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin
Peralatan dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t



Peralatan dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin
Alat transportasi daging dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin

d. Perbandingan antar pernyataan pada indikator alat dan perlengkapan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih
Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu dibersihkan
Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu dibersihkan

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
a. Diliindungi Undang-Undang Khalalaan cipta milik UIN Suska Riau	Penyembelihan Hewan	Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya					
		Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam					
		Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam					
		Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam					
		Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI					
	Bangunan dan fasilitas	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)					
		Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis					
		Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal					
	Peralatan	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis					
		Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi					

• Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator kehalalan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Penyembelihan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dan fasilitas
Penyembelihan Hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Bangunan dan fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan

Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan kehalalan)

a. ~~Perbandingan~~ antar pernyataan pada indikator penyembelihan hewan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam
Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam
Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

<p>1. Diar</p> <p>4. Diar</p> <p>5. Diar</p> <p>6. Diar</p> <p>7. Diar</p> <p>8. Diar</p> <p>9. Diar</p>	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI



b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan dan fasilitas

Hak Cipta © Ditulis oleh Uddi	Elemen	Penilaian																Elemen
Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)
Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis
Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator peralatan

Elemen	Penilaian																Elemen	
Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi

1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dianggap mengutip dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t



Lampiran G Rekapitulasi Hasil Kuesioner Pendahuluan

Rekapitulasi Hasil Kuesioner Pendahuluan

1. Bangunan dan fasilitas

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Fiki Rikardo	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	5	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4
3	Riko	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
7	Salrizal Karnandi	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	1
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
14	Drh. Suci Mardiyana	5	5	5	5	5	5	3	5	3	4	3	3	4	5	4
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	5	5	3	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4

1. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
2. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
3. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
4. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
5. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
6. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
7. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
8. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
9. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
10. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
11. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
12. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
13. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
14. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.
15. Dianggap sebagai bagian dari penelitian ini.

2. Hasil Penelitian

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
- Di larang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Fiki Rikardo	4	5	5	5	5	4	5
2	Asmi Rizwan	4	5	4	4	4	4	4
3	Riko	5	4	4	5	5	5	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	4	5	4	5	5
7	Safrizal Karnandi	4	4	4	4	4	4	4
8	Dede Arianto	5	5	4	5	4	5	5
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	4	4	4	4	5	4	5
11	Bobbie Windura	4	5	4	5	5	4	5
12	Drh. Mahbub junaidi	5	4	4	4	4	4	5
13	Julianto S.Pt	4	5	4	5	4	4	4
14	Drh. Suci Mardiyana	4	4	4	4	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	4	4	4	5	3	5



3. Karyawan

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
3	Riko	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4
5	M. Ivan	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
6	Hariadi	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
7	Safrizal Karnandi	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	3	4	4	5	3	3	4	4	4	4
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	5	4	3	3	5	5	5	5
12	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
14	Drh. Suci Mardiyana	4	3	4	3	4	4	4	5	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	4	5	4	5	4	3	5	5	4	4

1. Diarahkan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

4. Pemeliharaan

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Asmi Rizwan	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
3	Riko	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
5	M. Ivan	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
6	Hariadi	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
7	Drh. Suci Mardiyana	4	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5
8	Maryam S.Pt. M, Si	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4

5. Kehalalan

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Dede Arianto	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
4	Julianto S.Pt	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
5	Drh. Suci Mardiyana	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
6	Maryam S.Pt. M, Si	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5

2. Diarag mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
3. Diarag mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Lampiran H Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices*

Hak Cipta milik UIN SUSKA Riau

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
10	Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	BFL1
			Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	BFL2
			RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	BFL3
			Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	BFL4
		Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	BFB1
			Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	BFB2
			Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	BFB3
			Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	BFB4
		Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	BFF1
			Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	BFF2
			Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	BFF3
			Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	BFF4
			Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan	BFF5
			Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	BFF6
			Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	BFF7
		Persyaratan peralatan	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	APP1
			Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	APP2
			Peralatan dapat berfungsi dengan baik	APP3
			Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	APP4
			Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	APP5
22	Peralatan	Ketersediaan Peralatan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	AKP1
			Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	AKP2

2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
30	Karyawan	Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	KKK1
			Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	KKK2
			Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	KKK3
		Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	KPK1
			Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja	KPK2
		Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	KSK1
			Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	KSK2
		Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	KPK1
			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	KPK2
			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	KPK3
			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	KPK4
31	Pemeliharaan	Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	PB1
			Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia	PB2
		Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	PL1
			Tempat penampungan limbah selalu diawasi	PL2
		Kebersihan	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	PK1
			Peralatan dibersihkan secara rutin	PK2
			Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	PK3
			Bangunan dibersihkan secara rutin	PK4
		Alat dan perlengkapan	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	PAP1
			Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	PAP2
			Peralatan selalu dibersihkan	PAP3

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
4.4.4.4 Cipta Di lingkungan Usaha dan/atau Kegiatan yang halal dan tidak mengandung unsur haram atau syirik	Halalann	Penyembelihan Hewan	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	HPH1
			Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	HPH2
			Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	HPH3
			Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	HPH4
			Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	HPH5
		Bangunan dan fasilitas	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	HBF1
			Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	HBF2
			Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	HBF3
		Peralatan	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	HA1
			Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	HA2

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin pengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Lampiran I Rekapitulasi Uji Validitas

1. Bangunan dan fasilitas

Berikut adalah rekapitulasi hasil uji validitas kuesioner berdasarkan aspek bangunan dan fasilitas:

Tabel 4.8 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Bangunan dan Fasilitas

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
1	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	0,594	0.514	Valid
2	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	0,643	0.514	Valid
3	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	0,602	0.514	Valid
4	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	0,681	0.514	Valid
5	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	0,643	0.514	Valid
6	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	0,534	0.514	Valid
7	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	0,755	0.514	Valid
8	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	0,666	0.514	Valid
9	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	0,657	0.514	Valid
10	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	0,837	0.514	Valid
11	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	0,681	0.514	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

Tabel 4.8 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Bangunan dan Fasilitas (Lanjutan)

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
12	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	0,637	0.514	Valid
13	Memiliki peringatan (<i>display</i>) tentang kebersihan	0,857	0.514	Valid

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

14	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	0,716	0.514	Valid
15	Terdapat alat transportasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	0,749	0.514	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

2. Peralatan

Berikut adalah rekapitulasi hasil uji validitas kuesioner berdasarkan aspek peralatan:

Tabel 4.9 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Peralatan

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
1	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	0,538	0.514	Valid
2	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	0,538	0.514	Valid
3	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	0,734	0.514	Valid
4	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	0,776	0.514	Valid
5	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	0,526	0.514	Valid
6	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	0,628	0.514	Valid
7	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	0,596	0.514	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

3. Karyawan

Berikut adalah rekapitulasi hasil uji validitas kuesioner berdasarkan aspek karyawan:

Tabel 4.10 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Karyawan

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
1	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	0,570	0.514	Valid
2	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	0,768	0.514	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

Tabel 4.10 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Karyawan (Lanjutan)

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
3	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	0,825	0.514	Valid
4	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	0,652	0.514	Valid
5	Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja	0,574	0.514	Valid
6	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	0,876	0.514	Valid
7	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	0,800	0.514	Valid
8	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	0,610	0.514	Valid
9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	0,631	0.514	Valid
10	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	0,634	0.514	Valid
11	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	0,648	0.514	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

4. Pemeliharaan

Berikut adalah rekapitulasi hasil uji validitas kuesioner berdasarkan aspek pemeliharaan:

Tabel 4. 11 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Pemeliharaan

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
1	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	0,744	0.706 7	Valid
2	Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia	0,774	0.706 7	Valid
3	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	0,809	0.706 7	Valid

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

4	Tempat penampungan limbah selalu diawasi	0,779	0.706 7	Valid
5	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	0,886	0.706 7	Valid
6	Peralatan dibersihkan secara rutin	0,934	0.706 7	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

Tabel 4.11 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Pemeliharaan(Lanjutan)

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
7	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	0,934	0.706 7	Valid
8	Bangunan dibersihkan secara rutin	0,798	0.706 7	Valid
9	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	0,790	0.706 7	Valid
10	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	0,790	0.706 7	Valid
11	Peralatan selalu dibersihkan	0,790	0.706 7	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

5. Kehalalan

Berikut adalah rekapitulasi hasil uji validitas kuesioner berdasarkan aspek kehalalan:

Tabel 4. 12 Rekapitulasi Uji Validitas Aspek Penilaian Kehalalan

No	Pernyataan	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
1	Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	0,987	0.811 4	Valid
2	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	0,987	0.811 4	Valid
3	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	0,987	0.811 4	Valid
4	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	0,987	0.811 4	Valid
5	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	0,987	0.811 4	Valid

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

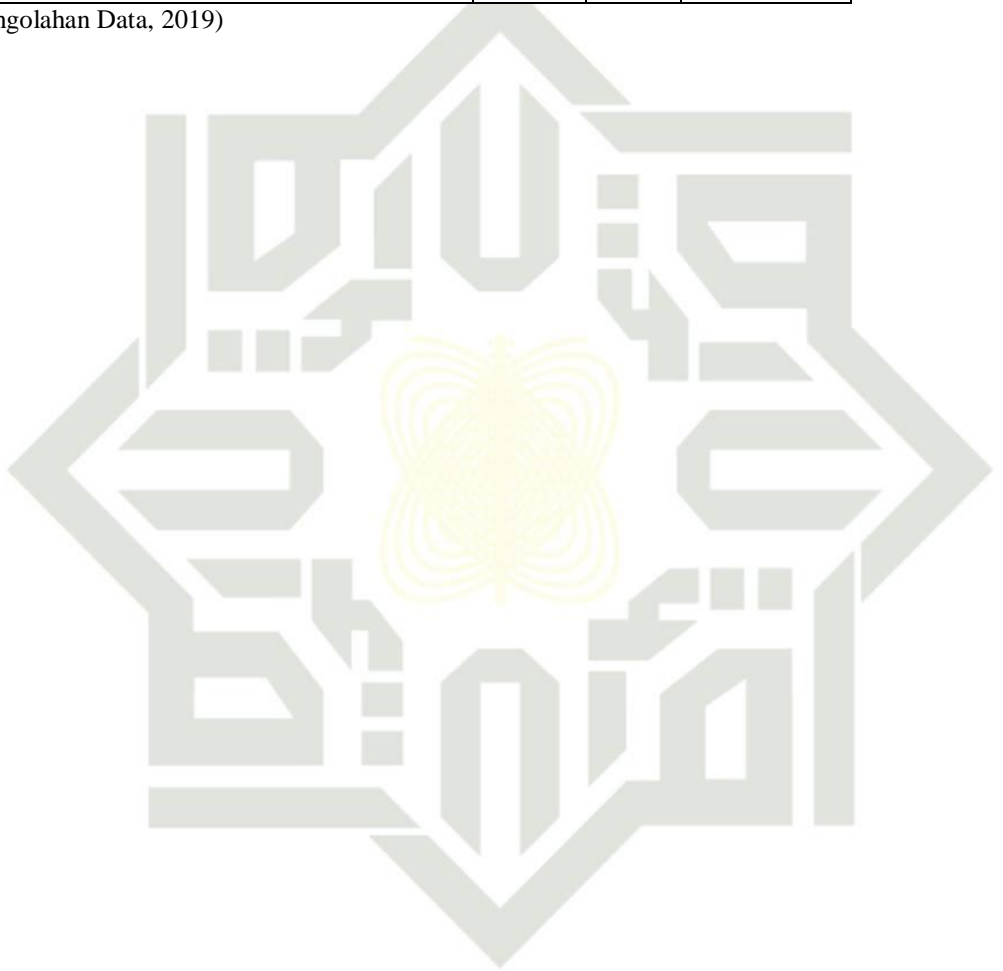


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	0,841	0.811 4	Valid
7	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	0,929	0.811 4	Valid
8	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	0,987	0.811 4	Valid
9	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	0,987	0.811 4	Valid
10	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	0,987	0.811 4	Valid

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)



UIN SUSKA RIAU

1. Bangunan dan fasilitas

Correlations

	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15	TOTAL
p1 Pearson Correlation	1	.472	.577 ⁺	.329	.400	.094	.305	.472	.329	.577 ⁺	.329	.135	.378	.400	.472	.594 ⁺
Sig. (2-tailed)		.075	.024	.231	.140	.738	.269	.075	.231	.024	.231	.632	.165	.140	.075	.019
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p2 Pearson Correlation	.472	1	.873 ^{**}	.435	.472	.607 ⁺	.231	.732 ^{**}	.342	.327	.202	.064	.339	.472	.384	.643 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.075		.000	.105	.075	.016	.408	.002	.212	.234	.470	.822	.216	.075	.158	.010
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p3 Pearson Correlation	.577 ⁺	.873 ^{**}	1	.380	.577 ⁺	.491	.264	.600 ⁺	.332	.444	.142	.000	.218	.289	.355	.602 ⁺
Sig. (2-tailed)	.024	.000		.163	.024	.063	.341	.018	.226	.097	.613	1.000	.435	.297	.195	.018
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p4 Pearson Correlation	.329	.435	.380	1	.575 ⁺	.730 ^{**}	.476	.435	.351	.380	.392	.277	.497	.575 ⁺	.342	.681 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.231	.105	.163		.025	.002	.073	.105	.199	.163	.149	.317	.059	.025	.212	.005
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p5 Pearson Correlation	.400	.472	.577 ⁺	.575 ⁺	1	.378	.305	.472	.082	.577 ⁺	.082	.337	.378	.700 ^{**}	.472	.643 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.140	.075	.024	.025		.165	.269	.075	.771	.024	.771	.219	.165	.004	.075	.010
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15



- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

p6	Pearson Correlation	.094	.607*	.491	.730**	.378	1	.202	.607*	.357	.218	.264	.127	.464	.378	.018	.534*
	Sig. (2-tailed)	.738	.016	.063	.002	.165		.471	.016	.191	.435	.342	.651	.081	.165	.950	.040
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p7	Pearson Correlation	.305	.231	.264	.476	.305	.202	1	.231	.777**	.704**	.664**	.720**	.634*	.305	.598*	.755**
	Sig. (2-tailed)	.269	.408	.341	.073	.269	.471		.408	.001	.003	.007	.002	.011	.269	.019	.001
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p8	Pearson Correlation	.472	.732**	.600*	.435	.472	.607*	.231	1	.342	.327	.202	.064	.607*	.472	.518*	.666**
	Sig. (2-tailed)	.075	.002	.018	.105	.075	.016	.408		.212	.234	.470	.822	.016	.075	.048	.007
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p9	Pearson Correlation	.329	.342	.332	.351	.082	.357	.777**	.342	1	.569*	.757**	.443	.590*	.082	.318	.657**
	Sig. (2-tailed)	.231	.212	.226	.199	.771	.191	.001	.212		.027	.001	.098	.021	.771	.247	.008
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p10	Pearson Correlation	.577*	.327	.444	.380	.577*	.218	.704**	.327	.569*	1	.617*	.778**	.764**	.577*	.627*	.837**
	Sig. (2-tailed)	.024	.234	.097	.163	.024	.435	.003	.234	.027		.014	.001	.001	.024	.012	.000
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p11	Pearson Correlation	.329	.202	.142	.392	.082	.264	.664**	.202	.757**	.617*	1	.610*	.730**	.329	.458	.681**
	Sig. (2-tailed)	.231	.470	.613	.149	.771	.342	.007	.470	.001	.014		.016	.002	.231	.086	.005
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15



- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

p12	Pearson Correlation	.135	.064	.000	.277	.337	.127	.720**	.064	.443	.778**	.610*	1	.701**	.539*	.446	.637*
	Sig. (2-tailed)	.632	.822	1.000	.317	.219	.651	.002	.822	.098	.001	.016		.004	.038	.096	.011
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p13	Pearson Correlation	.378	.339	.218	.497	.378	.464	.634*	.607*	.590*	.764**	.730**	.701**	1	.661**	.687**	.857**
	Sig. (2-tailed)	.165	.216	.435	.059	.165	.081	.011	.016	.021	.001	.002	.004		.007	.005	.000
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p14	Pearson Correlation	.400	.472	.289	.575*	.700**	.378	.305	.472	.082	.577*	.329	.539*	.661**	1	.614*	.716**
	Sig. (2-tailed)	.140	.075	.297	.025	.004	.165	.269	.075	.771	.024	.231	.038	.007		.015	.003
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p15	Pearson Correlation	.472	.384	.355	.342	.472	.018	.598*	.518*	.318	.627*	.458	.446	.687**	.614*	1	.749**
	Sig. (2-tailed)	.075	.158	.195	.212	.075	.950	.019	.048	.247	.012	.086	.096	.005	.015		.001
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
TOTAL	Pearson Correlation	.594*	.643**	.602*	.681**	.643**	.534*	.755**	.666**	.657**	.837**	.681**	.637*	.857**	.716**	.749**	1
	Sig. (2-tailed)	.019	.010	.018	.005	.010	.040	.001	.007	.008	.000	.005	.011	.000	.003	.001	
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

2. Peralatan

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, dan penyediaan data untuk keperluan lain.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Correlations

		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	total
p1	Pearson Correlation	1	-.071	.200	.339	.071	.374	.378	.538*
	Sig. (2-tailed)		.800	.474	.216	.800	.170	.165	.038
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
p2	Pearson Correlation	-.071	1	.535*	.607*	.071	.149	.094	.538*
	Sig. (2-tailed)	.800		.040	.016	.800	.595	.738	.038
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
p3	Pearson Correlation	.200	.535*	1	.468	.468	.280	.354	.734**
	Sig. (2-tailed)	.474	.040		.079	.079	.313	.196	.002
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
p4	Pearson Correlation	.339	.607*	.468	1	.196	.523*	.189	.776**
	Sig. (2-tailed)	.216	.016	.079		.483	.045	.500	.001
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
p5	Pearson Correlation	.071	.071	.468	.196	1	.075	.472	.526*
	Sig. (2-tailed)	.800	.800	.079	.483		.791	.075	.044
	N	15	15	15	15	15	15	15	15

p6	Pearson Correlation	.374	.149	.280	.523*	.075	1	.158	.628*
	Sig. (2-tailed)	.170	.595	.313	.045	.791		.574	.012
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
p7	Pearson Correlation	.378	.094	.354	.189	.472	.158	1	.596*
	Sig. (2-tailed)	.165	.738	.196	.500	.075	.574		.019
	N	15	15	15	15	15	15	15	15
total	Pearson Correlation	.538*	.538*	.734**	.776**	.526*	.628*	.596*	1
	Sig. (2-tailed)	.038	.038	.002	.001	.044	.012	.019	
	N	15	15	15	15	15	15	15	15

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

3. Karyawan

Correlations

	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	total
p1 Pearson Correlation	1	.520 ⁺	.667 ^{**}	.459	.327	.458	.423	.000	.167	.055	.218	.570 ⁺
Sig. (2-tailed)		.047	.007	.085	.234	.086	.116	1.000	.553	.847	.435	.026
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p2 Pearson Correlation	.520 ⁺	1	.681 ^{**}	.606 ⁺	.563 ⁺	.669 ^{**}	.728 ^{**}	.277	.120	.170	.223	.768 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.047		.005	.017	.029	.006	.002	.317	.670	.544	.425	.001
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p3 Pearson Correlation	.667 ^{**}	.681 ^{**}	1	.497	.764 ^{**}	.776 ^{**}	.635 ⁺	.289	.389	.218	.327	.825 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.007	.005		.059	.001	.001	.011	.297	.152	.435	.234	.000
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p4 Pearson Correlation	.459	.606 ⁺	.497	1	.338	.413	.437	.199	.268	.338	.225	.652 ^{**}
Sig. (2-tailed)	.085	.017	.059		.218	.126	.103	.478	.335	.218	.420	.009
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p5 Pearson Correlation	.327	.563 ⁺	.764 ^{**}	.338	1	.612 ⁺	.427	.189	.055	-.071	.071	.574 ⁺
Sig. (2-tailed)	.234	.029	.001	.218		.015	.112	.500	.847	.800	.800	.025
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

2. Diarangi mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

p6	Pearson Correlation	.458	.669**	.776**	.413	.612*	1	.791**	.489	.458	.439	.427	.876**
	Sig. (2-tailed)	.086	.006	.001	.126	.015		.000	.065	.086	.102	.112	.000
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p7	Pearson Correlation	.423	.728**	.635*	.437	.427	.791**	1	.244	.247	.427	.439	.800**
	Sig. (2-tailed)	.116	.002	.011	.103	.112	.000		.380	.375	.112	.102	.000
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p8	Pearson Correlation	.000	.277	.289	.199	.189	.489	.244	1	.866**	.756**	.661**	.610*
	Sig. (2-tailed)	1.000	.317	.297	.478	.500	.065	.380		.000	.001	.007	.016
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p9	Pearson Correlation	.167	.120	.389	.268	.055	.458	.247	.866**	1	.873**	.764**	.631*
	Sig. (2-tailed)	.553	.670	.152	.335	.847	.086	.375	.000		.000	.001	.012
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p10	Pearson Correlation	.055	.170	.218	.338	-.071	.439	.427	.756**	.873**	1	.875**	.634*
	Sig. (2-tailed)	.847	.544	.435	.218	.800	.102	.112	.001	.000		.000	.011
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
p11	Pearson Correlation	.218	.223	.327	.225	.071	.427	.439	.661**	.764**	.875**	1	.648**
	Sig. (2-tailed)	.435	.425	.234	.420	.800	.112	.102	.007	.001	.000		.009
	N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
total	Pearson Correlation	.570*	.768**	.825**	.652**	.574*	.876**	.800**	.610*	.631*	.634*	.648**	1

Sig. (2-tailed)	.026	.001	.000	.009	.025	.000	.000	.016	.012	.011	.009	
N	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

4. Pemeliharaan

Correlations

	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	total
p1 Pearson Correlation	1	.482	.301	.590	.626	.700	.700	.592	.626	.626	.626	.744*
Sig. (2-tailed)		.227	.470	.124	.097	.053	.053	.122	.097	.097	.097	.034
N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p2 Pearson Correlation	.482	1	.740*	.816*	.866**	.596	.596	.596	.289	.289	.289	.774*
Sig. (2-tailed)	.227		.036	.013	.005	.119	.119	.119	.488	.488	.488	.024
N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p3 Pearson Correlation	.301	.740*	1	.679	.801*	.786*	.786*	.537	.480	.480	.480	.809*
Sig. (2-tailed)	.470	.036		.064	.017	.021	.021	.169	.228	.228	.228	.015
N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p4 Pearson Correlation	.590	.816*	.679	1	.707*	.730*	.730*	.365	.354	.354	.354	.779*
Sig. (2-tailed)	.124	.013	.064		.050	.040	.040	.374	.390	.390	.390	.023
N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.



- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

p5	Pearson Correlation	.626	.866**	.801*	.707*	1	.775*	.775*	.775*	.500	.500	.500	.886**
	Sig. (2-tailed)	.097	.005	.017	.050		.024	.024	.024	.207	.207	.207	.003
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

p6	Pearson Correlation	.700	.596	.786*	.730*	.775*	1	1.000**	.600	.775*	.775*	.775*	.934**
	Sig. (2-tailed)	.053	.119	.021	.040	.024		.000	.116	.024	.024	.024	.001
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p7	Pearson Correlation	.700	.596	.786*	.730*	.775*	1.000**	1	.600	.775*	.775*	.775*	.934**
	Sig. (2-tailed)	.053	.119	.021	.040	.024	.000		.116	.024	.024	.024	.001
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p8	Pearson Correlation	.592	.596	.537	.365	.775*	.600	.600	1	.775*	.775*	.775*	.798*
	Sig. (2-tailed)	.122	.119	.169	.374	.024	.116	.116		.024	.024	.024	.018
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p9	Pearson Correlation	.626	.289	.480	.354	.500	.775*	.775*	.775*	1	1.000**	1.000**	.790*
	Sig. (2-tailed)	.097	.488	.228	.390	.207	.024	.024	.024		.000	.000	.020
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p10	Pearson Correlation	.626	.289	.480	.354	.500	.775*	.775*	.775*	1.000**	1	1.000**	.790*
	Sig. (2-tailed)	.097	.488	.228	.390	.207	.024	.024	.024	.000		.000	.020
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
p11	Pearson Correlation	.626	.289	.480	.354	.500	.775*	.775*	.775*	1.000**	1.000**	1	.790*

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, dan penyediaan bahan referensi.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Sig. (2-tailed)	.097	.488	.228	.390	.207	.024	.024	.024	.000	.000		.020
N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

total	Pearson Correlation	.744*	.774*	.809*	.779*	.886**	.934**	.934**	.798*	.790*	.790*	.790*	1
	Sig. (2-tailed)	.034	.024	.015	.023	.003	.001	.001	.018	.020	.020	.020	
	N	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

5. Kehalalan

Correlations

	p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	total
p1											
Pearson Correlation	1	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	.759	.878*	1.000**	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.080	.021	.000	.000	.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p2											
Pearson Correlation	1.000**	1	1.000**	1.000**	1.000**	.759	.878*	1.000**	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000	.080	.021	.000	.000	.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p3											
Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1	1.000**	1.000**	.759	.878*	1.000**	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000	.080	.021	.000	.000	.000	.000



2. Diarar mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

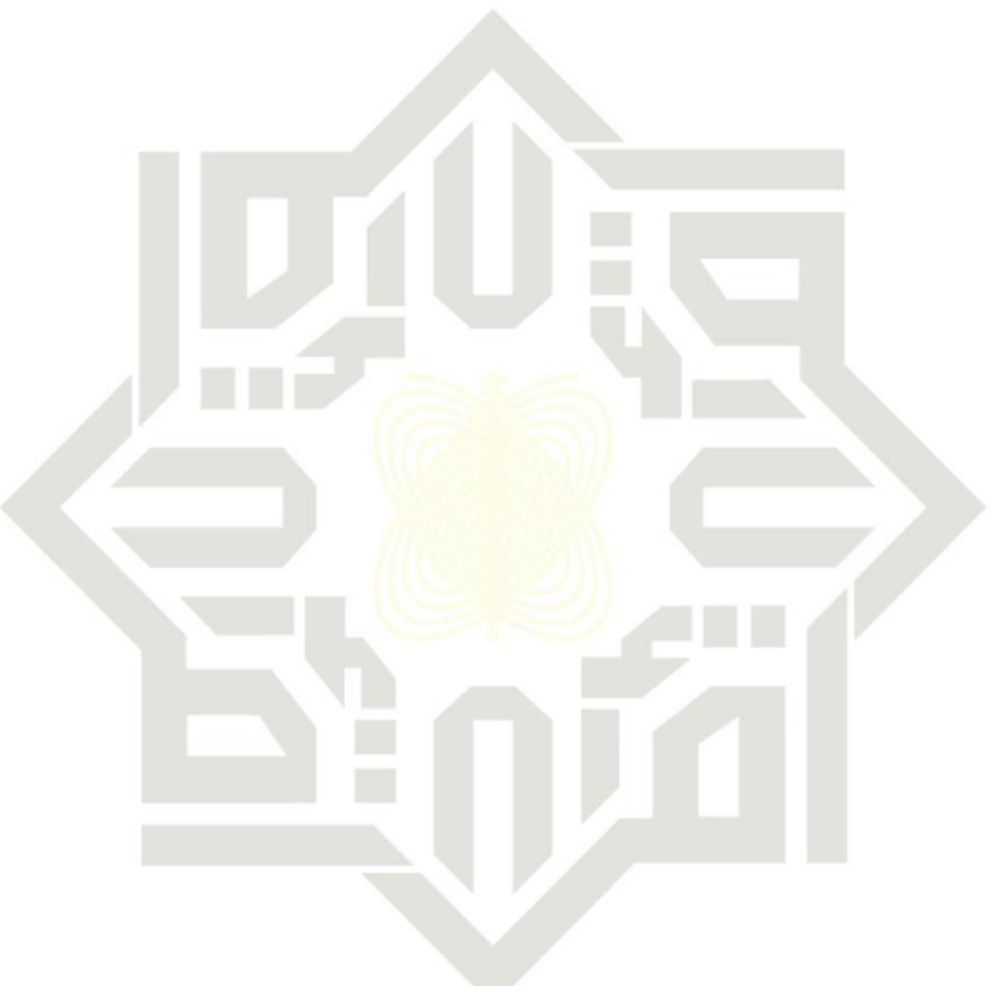
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p4 Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1.000**	1	1.000**	.759	.878*	1.000**	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.000	.080	.021	.000	.000	.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p5 Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	1	.759	.878*	1.000**	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000		.080	.021	.000	.000	.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p6 Pearson Correlation	.759	.759	.759	.759	.759	1	.794	.759	.759	.759	.841*
Sig. (2-tailed)	.080	.080	.080	.080	.080		.059	.080	.080	.080	.036
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p7 Pearson Correlation	.878*	.878*	.878*	.878*	.878*	.794	1	.878*	.878*	.878*	.929**
Sig. (2-tailed)	.021	.021	.021	.021	.021	.059		.021	.021	.021	.007
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p8 Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	.759	.878*	1	1.000**	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.080	.021		.000	.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
p9 Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	.759	.878*	1.000**	1	1.000**	.987**
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.080	.021	.000		.000	.000
N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

p10	Pearson Correlation	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	1.000**	.759	.878*	1.000**	1.000**	1	.987**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.080	.021	.000	.000		.000
	N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
total	Pearson Correlation	.987**	.987**	.987**	.987**	.987**	.841*	.929**	.987**	.987**	.987**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.036	.007	.000	.000	.000	
	N	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

g-Undang

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t



Lampiran J Rekapitulasi Uji Reliabilitas

1. Bangunan dan fasilitas

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,912	15

2. Peralatan

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,723	7

3. Karyawan

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,890	11

4. Pemeliharaan

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,942	11

5. Kehalalan

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,977	10

6. Bangunan dan fasilitas

Berikut hasil uji reliabilitas kuesioner berdasarkan aspek bangunan dan fasilitas:

Tabel 4.13 Rekapitulasi Uji Reliabilitas Aspek Penilaian Bangunan dan Fasilitas

<i>Reliability Statistics</i>	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,912	15

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

7. Peralatan

Berikut hasil uji reliabilitas kuesioner berdasarkan aspek peralatan:

Tabel 4.14 Rekapitulasi Uji Reliabilitas Aspek Penilaian Peralatan

Reliability Statistics	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,723	7

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

8. Karyawan

Berikut hasil uji reliabilitas kuesioner berdasarkan aspek karyawan:

Tabel 4. 15 Rekapitulasi Uji Reliabilitas Aspek Penilaian Karyawan

Reliability Statistics	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,890	11

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

9. Pemeliharaan

Berikut hasil uji reliabilitas kuesioner berdasarkan aspek pemeliharaan:

Tabel 4. 16 Rekapitulasi Uji Reliabilitas Aspek Penilaian Pemeliharaan

Reliability Statistics	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,942	11

(Sumber : Pengolahan Data, 2019)

10. Kehalalan

Berikut hasil uji reliabilitas kuesioner berdasarkan aspek kehalalan:

Tabel 4. 17 Rekapitulasi Uji Reliabilitas Aspek Penilaian Kehalalan

Reliability Statistics	
<i>Cronbach's Alpha</i>	<i>N of Items</i>
0,77	10

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Lampiran K Sistem Informasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

The image shows two screenshots of a web application. The top screenshot is the login page, titled 'AHP System', with a form for Username and Password, a 'Remember Me' checkbox, and a 'Sign In' button. The bottom screenshot is the dashboard page, titled 'SPK AHP', showing a progress bar with five steps: Step 1 Entry Kriteria, Step 2 Hitung Nilai Kriteria, Step 3 Entry Alternatif, Step 4 Hitung Nilai Alternatif, and Step 5 Result. The dashboard also includes a sidebar with navigation links, a search bar, and a table of criteria.

SPK AHP

Administrator

Search...

MAIN NAVIGATION

- Master Data
- Hitung Kriteria
- Hitung Alternatif
- Config

INSERT KRITEIRA

Step 1 Entry Kriteria

Step 2 Hitung Nilai Kriteria

Step 3 Entry Alternatif

Step 4 Hitung Nilai Alternatif

Step 5 Result

KODE: K6

NAMA KRITEIRA:

Tambah Kriteria Mulai

Perhatian!

Apabila Kriteria ditambahkan maka nilai Matriks Perbandingan akan kembali default.

NO.	KODE	NAMA	
1	K1	Bangunan dan Fasilitas	Change
2	K2	Karyawan	Change
3	K3	peralatan	Change
4	K4	Pemeliharaan	Change
5	K5	Kehalalan	Change

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA

Step 1
Entry Kriteria
 Step 2
Hitung Nilai Kriteria
 Step 3
Entry Alternatif
 Step 4
Hitung Nilai Alternatif
 Step 5
Result

Completed
 Hitung Kriteria
 Data Alternatif
 Hitung Alternatif
 Ranking

Baris:

Kolom:

Nilai:

Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan Fasilitas

1 - Kedua elemen sama pentingnya

SETTING

KRITERIA	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan Fasilitas	1.000	1.000	1.000	0.500	0.111
Karyawan	1.000	1.000	1.000	1.000	0.111
peralatan	1.000	1.000	1.000	1.000	0.200
Pemeliharaan	2.000	1.000	1.000	1.000	0.200
Kehalalan	9.000	9.000	5.000	5.000	1.000
JUMLAH	14.000	12.000	9.000	8.500	1.622

SIMPAN HASIL KRITERIA

KRITERIA	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan	JUMLAH	RATA-RATA
Bangunan dan Fasilitas	0.0714	0.0769	0.1111	0.0588	0.0885	0.3867794	0.0773559
Karyawan	0.0714	0.0769	0.1111	0.1176	0.0665	0.4456030	0.0891206
peralatan	0.0714	0.0769	0.1111	0.1176	0.1233	0.5003875	0.1000795
Pemeliharaan	0.1429	0.0769	0.1111	0.1176	0.1233	0.5716261	0.1143652
Kehalalan	0.6429	0.6923	0.5556	0.5882	0.6164	3.0953940	0.6190788
							Nilai Konsistensi : 1

SPK AHP

Nomor:

Keterangan:

Tambah

NO.	INDEX	KETERANGAN
1	1	Kedua elemen sama pentingnya
2	3	Elemen yang satu sedikit lebih penting dari pada elemen yang lainnya
3	5	Elemen yang satu lebih penting dari pada elemen lainnya
4	7	Satu elemen jelas lebih mutlak penting dari elemen lainnya
5	9	Satu elemen mutlak penting dari pada elemen lainnya
6	2	Nilai-nilai intermediate
7	4	Nilai-nilai intermediate
8	6	Nilai-nilai intermediate
9	8	Nilai-nilai intermediate

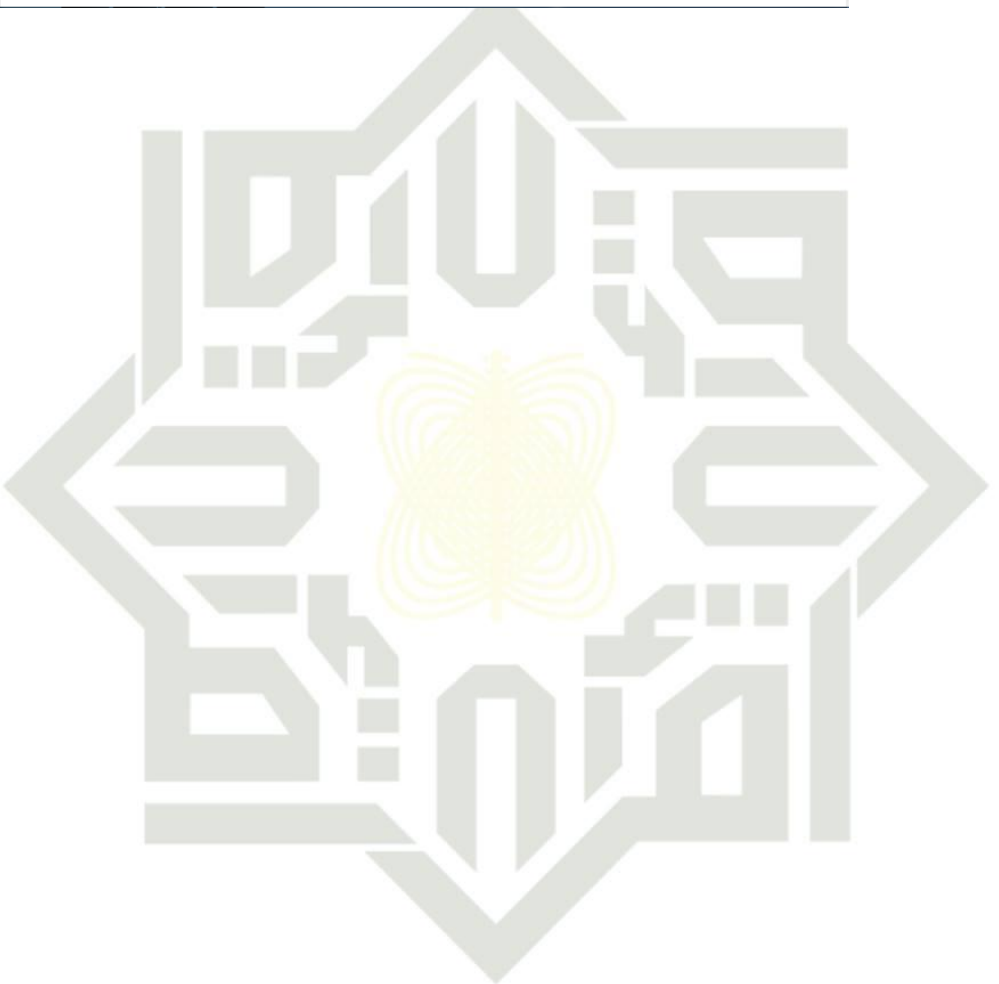
Copyright © 2021 ie.uin-suska.ac.id . All rights reserved. Version 2.1

RESULT :

NILAI LAMBDA MAX	5.118653335
NILAI CI	0.029663334
NILAI CR	0.026485119

Copyright © 2021 Teknik Industri . All rights reserved.

Version 2.1.0



UIN SUSKA RIAU

UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

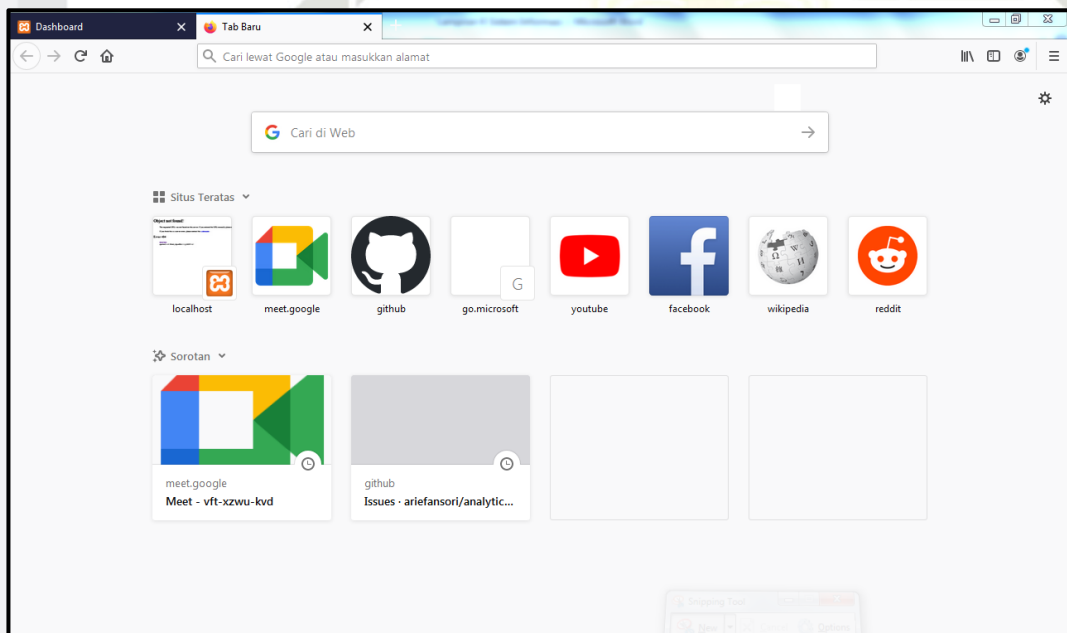
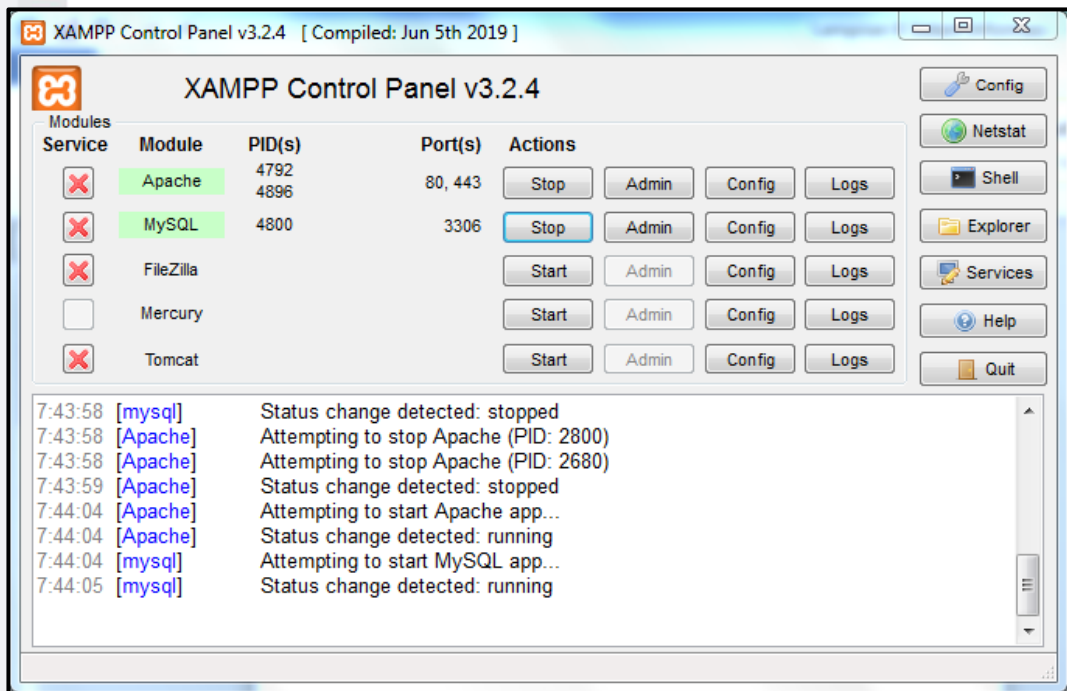
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran L Software yang digunakan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





Lampiran M Referensi

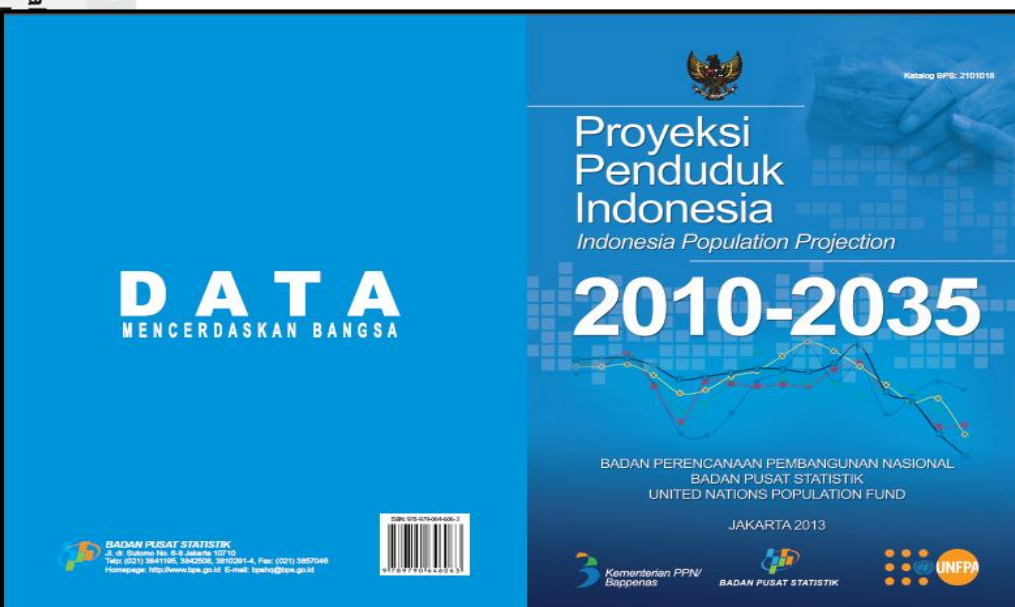


Ha

1. Ha

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



SERTIFIKASI HALAL DI INDONESIA DARI CIVIL SOCIETY MENUJU RELASI KUASA ANTARA NEGARA DAN AGAMA

Mulimmatul Faidah
Universitas Negeri Surabaya, Indonesia
E-mail: genfida@yahoo.com

Abstract: This article attempts to describe the implementation of *halal* certification in Indonesia prior to the Law of Halal Product Assurance (Undang-Undang Jaminan Produk Halal/UU JPH), and identifies the governance of *halal* certification according to the law. The results of this study state that prior to the application of UU JPH, the *halal* certification was under the authority of Majelis Ulama Indonesia (MUI), through the Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika (LPPOM) in the process of certification and control product. The fatwa commission of MUI has the authority to determine the *halal* products and the Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) issues the *halal* label. This institutional dualism makes the position of LPPOM weak. The organization does not have the authority to force manufacturers to certify, because the halal certification is voluntary, not mandatory. Similarly, the function of oversight and enforcement was weak because there is no legal provision which obliges company to certify its product. In addition, the UU JPH removes the dualism of *halal* certification institutions under the authority of the Ministry of Religious Affairs. The fusion of *halal* certification system provides the legal basis for the *halal* certification obligations for products and firmness in the monitoring and surveillance systems of *halal* products.

Keywords: *Halal*; product; Majelis Ulama Indonesia; certification.

Pendahuluan

Isu keharaman produk makanan, minuman, dan obat-obatan selalu mencuat di kalangan masyarakat Muslim. Tahun 2001, Muslim Indonesia dihebohkan dengan produk *Monosodium Glutamate* (MSG) yang dalam proses produksinya menggunakan katalis dari *Bacteroytone*



1. Diarahkan mengungkap sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ACSPRI Conference 2006

The Case Study Approach in Operations Management Research

By Senevi Kiridena and Anneke Fitzgerald

Stream: Designing Qualitative Research

College of Business
Centre for Innovation and Industry Studies
University of Western Sydney (UWS)
Locked Bag Perith 1797
Perith South DC 1797
Australia
Tel. + 61 (0)2 4620 3476
Fax. + 61 (0)2 4620 3787
E-mail: s.kiridena@uws.edu.au

Providing Seminar Nasional Hasil PPM IPB 2016
ISBN : 978-602-8853-29-3

Hal : 278-286

ANALISIS PERSEPSI KONSUMEN DAN PRODUSEN SEBAGAI UPAYA PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH BIDANG PANGAN DI KABUPATEN PONOROGO, JAWA TIMUR

(Consumer and Producer Perception Analysis for Implementation of Halal Assurance System in Food Small Medium Enterprise in Ponorogo District, East Java)

Tian Nur Ma'rifat, Muhammad Nur Kholis, Slamet Purwanto
Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Darussalam Gontor

ABSTRAK

Kehalalan pangan menjadi faktor penting bagi konsumen yang beragama Islam dalam mengonsumsi produk pangan. Dalam menjamin produk tersebut memiliki status halal yang jelas, maka dirancang sistem jaminan halal sebagai mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke MUI (Majelis Ulama Indonesia). MUI sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Sebelum Sistem Jaminan Halal (SJH) diterapkan di suatu perusahaan, pandangan produsen mengenai konsep halal dan penerapannya dalam bisnis mereka perlu diketahui, karena kesadaran produsen merupakan kunci terpenting dalam penerapan Sistem Jaminan Halal. Hal ini juga ditinjau dari besarnya minat konsumen dalam mengonsumsi produk yang bersertifikasi halal melalui analisis persepsi konsumen terhadap kehalalan pangan. Pada tahap pertama, diidentifikasi mengenai analisis persepsi konsumen dengan mengadakan wawancara kepada konsumen produk pangan di Kabupaten Ponorogo. Selanjutnya adalah mengetahui persepsi produsen melalui metode wawancara ke industri kecil menengah yang bergerak di bidang pangan di Kabupaten Ponorogo. Metode pengambilan sampel yang dilakukan adalah purposive sampling. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa konsumen memiliki pengetahuan yang cukup tentang halal terkait dengan hukum Islam dan definisinya tetapi masih kurangnya kesadaran konsumen tentang bagaimana untuk menjamin status halal dari produk tersebut. Dari segi produsen, diperoleh temuan bahwa masih rendahnya pengetahuan mereka terhadap syarat dan prosedur dalam pengajuan sertifikat halal yang dapat disebabkan karena kurangnya sosialisasi dari pihak LPPOM MUI kepada produsen-produksi yang ada di daerah.

Kata kunci: halal, industri kecil menengah, konsumen, produsen.

ABSTRACT

Halal food is an important factor for Muslim consumers in consuming food products. In order to guarantee the product has a clear Halal status, it is designed a mechanism of halal assurance system to be implemented by producers if they will apply for halal certification to LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia). MUI is a competent institution issuing halal certificates in Indonesia. Before the Halal Assurance System is applied in an enterprise, the perception from the manufacturer regarding halal concept and its application in their business is needed to know, because producer's awareness is the most important key in the application of Halal Assurance System. This is also supported by the intention of the consumer in consuming halal certified products through analysis of consumer perception towards halal food. In the first phase, it was examined consumer perception by conducting interviews to consumers of food products in Ponorogo. The next step, is to know manufacturer's perception through

278

Journal Industrial Services Vol. 4 No. 2 Maret 2019

EVALUASI SUPPLIER KEMASAN DUS DENGAN MENERAPKAN METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) (STUDI KASUS DI PT INNOVATION)

Sri Lestari

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Tangerang
Jl. Petanis Kemendiknas 153, Cikokol, Kota Tangerang
E-mail: sriestari2006@gmail.com

Choirul Fauzi

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Tangerang
Jl. Petanis Kemendiknas 153, Cikokol, Kota Tangerang
E-mail: choirulfauzi@gmail.com

ABSTRAK

PT. Innovation adalah perusahaan kosmetik lokal yang berlokasi di Tangerang. Permasalahan-permasalahan yang terjadi pada supply barang kemasan dus pada PT. Innovation adalah dikarenakan barang dari supplier kondisinya reject, kesulitan dalam hal penawaran harga, dan ketidakpatuhan pengiriman. Hal ini yang mendasari dilakukannya kegiatan penilaian supplier. Penilaian supplier merupakan salah satu hal yang penting dalam aktivitas pembelian bagi perusahaan terutama untuk mengetahui kinerja supplier selama ini. Penilaian supplier merupakan masalah multi kriteria yang meliputi faktor-faktor kuantitatif dan kualitatif. Salah satu metode yang bisa digunakan untuk penilaian supplier adalah metode AHP (Analytical Hierarchy Process). Pembobotan dilakukan terhadap enam kriteria, yaitu kualitas, pengiriman, harga, kemampuan produksi, pelayanan, dan karakteristik supplier. Dari hasil perhitungan dengan metode AHP diperoleh bobot prioritas I kualitas (0,33486), prioritas II pengiriman (0,24696), prioritas III kemampuan produksi (0,18055), prioritas IV pelayanan (0,09461), prioritas V harga (0,08411), dan prioritas VI karakteristik supplier (0,05892). Dari hasil penilaian tingkat kepentingan alternatif dalam penilaian supplier menghasilkan skala prioritas/bobot sebagai berikut: prioritas I supplier B (6,15732), prioritas II supplier C (4,50629), prioritas III supplier A (4,3460).

Kata Kunci: Penilaian supplier, analytical hierarchy process, supply chain management, procurement, packaging sekunder



Menteri Perindustrian Republik Indonesia

PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 75/M-IND/PER/7/2010

TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA,

Merimbang : a. bahwa dalam rangka pelaksanaan Pasal 6 ayat (2) dan Pasal 10 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, perlu menetapkan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices);
b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, perlu dikeluarkan Peraturan Menteri Perindustrian.

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3274);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
5. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah beberapa kali diubah dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844).



Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemotongan Sapi Import.....Disan Narundhana

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMOTONGAN SAPI IMPORT DI RUMAH POTONG HEWAN (RPH) PEMERINTAH KOTA BANDUNG

FACTORS THAT AFFECTED SLAUGHTER CATTLE IMPORT IN SLAUGHTER HOUSE BANDUNG CITY GOVERNMENT

Disan Narundhana*, Rochadi Tawati**, dan Hasni Ariet**

Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran

Jalan Raya Bandung Sumedang KM 21 Sumedang 45363

*Alumni Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran

**Staf Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran

e-mail: disan.n.92@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian telah dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) milik Pemerintah Kota Bandung, yakni Ciroym dan Cirangrang pada bulan Juni sampai dengan bulan Juli 2015. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor berat badan sapi, harga sapi impor, harga sapi lokal, dan jenis kelamin secara bersama-sama mempengaruhi jumlah pemotongan sapi impor, dan faktor yang paling berpengaruh terhadap jumlah pemotongan sapi impor di RPH Pemerintah Kota Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah purposive sampling, dengan subjek penelitian adalah 20 orang pemotong yang terdiri dari 15 orang pemotong RPH Ciroym dan 5 orang pemotong RPH Cirangrang. Teknik pengumpulan data, terdiri dari: observasi, wawancara, dan pencatatan. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Variabel yang diamati, antara lain: jumlah pemotongan sapi impor, berat badan sapi, harga sapi impor siap potong, harga sapi lokal siap potong, dan dummy jenis kelamin. Analisis data menggunakan analisis regresi berganda non linier yang sebelumnya model persamaan diuji ketepatan modelnya (*Goodness of Fit*) melalui uji multikolineritas, uji autokorelasi, dan uji heteroskedastis, serta pengujian statistik menggunakan uji F dan uji t. Model regresi $Ln Y = 17,063 - 4,187 Ln X_1 + 8,944 Ln X_2 - 7,752 Ln X_3 + 1,102 Ln X_4$. Nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,564. Secara bersama-sama semua faktor mempengaruhi terhadap jumlah pemotongan sapi impor di RPH yaitu nilai F hitung 16,807 > F tabel 2,77. Faktor yang paling berpengaruh adalah harga sapi impor sebesar 0,434.

Kata kunci: Pemotongan, Sapi Import, RPH.

ABSTRACT

Research was conducted in slaughter house owned Bandung city government in Ciroym and Cirangrang on June until July 2015. Research aims were knowled the factors cattle body weight, cattle import price, cattle local price, and sex which affected slaughter number cattle import, and knowled factor that affected for slaughter number cattle import in slaughter house bandung city government. Research method used was purposive sampling, with research subject were 20 cutter consists of 15 cutter from Ciroym slaughter house and 5 cutter from Cirangrang slaughter house. Collecting data technique consist of observation, interview, and recording. Used data were primary data and secondary data. Variable observed was slaughter number cattle import, body weight cattle, price of cattle import ready to cut, and sex dummy.



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.60, 2010

Kementerian Pertanian, Rumah Potong Hewan,
Unit Penanganan Daging.

PERATURAN MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 13/Permentan/OT.140/1/2010

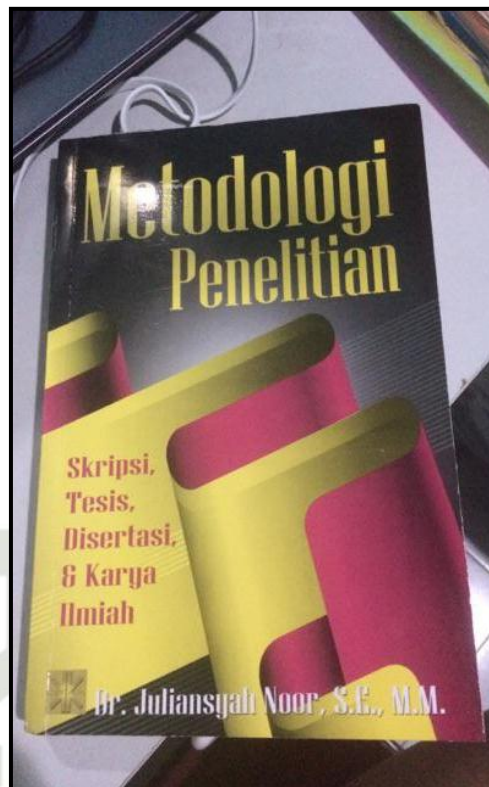
TENTANG

PERSYARATAN RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA DAN
UNIT PENANGANAN DAGING (MEAT CUTTING PLANT)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA,
MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka menjamin pangan asal hewan khususnya karkas, daging, dan jeroan ruminansia yang aman, sehat, utuh dan halal diperlukan Rumah Potong Hewan yang memenuhi persyaratan;
- b. bahwa kegiatan pemotongan hewan ruminansia mempunyai risiko penyebaran dan/atau penularan penyakit hewan menular termasuk penyakit zoonotik dan/atau penyakit yang ditularkan melalui daging (*meat borne disease*) yang mengancam kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b tersebut di atas dan untuk melaksanakan ketentuan Pasal 61 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan

www.ditpa.depkes.go.id



Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah Vol.1 No. 1 Januari 2017 Hal. 150-165
Online ISSN : 2540-8402 | Print ISSN : 2540-8399

KEDUDUKAN SERTIFIKASI HALAL DALAM SISTEM HUKUM NASIONAL SEBAGAI UPAYA PERLINDUNGAN KONSUMEN DALAM HUKUM ISLAM

Panji Adam Agus Putra
Universitas Islam Bandung Jl. Ranggagading No. 08 Bandung Jawa Barat Indonesia
Panjiadam06@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional dan sistem tertulis fatwa MUI sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam, dengan menggunakan metode pendekatan Yuridis normatif. Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Pengakuan UUJPH menimbulkan pro-kontra dari berbagai pihak. Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral karena sudah menjadi regulasi dalam peraturan perundang-undangan di Indonesia khususnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Selain itu, Fatwa halal yang dihasilkan oleh MUI ditaati dan dipatuhi oleh pemerintah dan umat Islam. Pemerintah mematuhi seperti tercermin dalam peraturan perundang-undangan yang ada.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Perlindungan Konsumen, Hukum Islam

Abstract

The purpose of this study was to determine the position of halal certification in the national legal system and the MUI written fatwa system as an effort to protect consumers in Islamic law, using normatif juridical approach methods. Halal certification is a recognition of halal products issued by BPJPH bases written advice that issued by Indonesian Council of Ulama. UUJPH validation evokes pro con of a variety party. Halal product assurance in National jurisdictional system at Indonesia has to domicile that central because have become regulation in legislation regulation at Indonesian especially Number Law 33 Years 2014 about Halal product assurance. Besides, Resulting kothar advice by MUI is abode by and obeyed by government and Islam people. Government obeys as most regulation deep mirror aught legislation.

Keyword: halal certification, consumer protection, Islamic law

Received: 2017-01-17 | Revised: 2017-01-25 | Accepted: 2017-01-31
Indexed : DOAJ, Garuda, Crossref, Google Scholar | DOI: <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>

1. Diarahkan mengungkap sebagian atau seluruh karya tulis tanpa memperhatikan dan menyebarkan sumber.
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

IMPLEMENTASI METODE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) DALAM SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PEMBELIAN RUMAH DI KOTA TANGERANG

Puji Kusnia Putri¹⁾, Irfan Mahendra²⁾

^{1,2}Program Studi Sistem Informasi, STMIK Nusa Mandiri Jakarta

^{1,2}Jl. Kramat Raya No. 18, Jakarta Pusat 12190
Email: ¹⁾pujikurnia161442@nusamandiri.ac.id, ²⁾irfan.ihf@nusamandiri.ac.id

Abstrak

Kebutuhan memiliki rumah semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, terutama di kawasan perkotaan seperti di Kota Tangerang, yang merupakan kota industri dan sekaligus sebagai salah satu kota perantara di Kota Jakarta. Dalam keputusan membeli rumah, masyarakat seringkali dihadapkan pada banyak sekali pertimbangan, seperti harga rumah, cara pembayaran, lokasi perumahan, spesifikasi bangunan, dan kredibilitas developer. Selain itu, keputusan membeli rumah biasanya juga membutuhkan keterlibatan anggota keluarga. Apresiasi masyarakat juga memiliki banyak alternatif perumahan yang dapat dipilih. Berdasarkan kondisi tersebut, perlu dilakukan analisis untuk mengetahui kriteria-kriteria yang menjadi pertimbangan masyarakat dalam membeli rumah di Kota Tangerang. Kemudian berdasarkan kriteria-kriteria tersebut, dibangun Sistem Pendukung Keputusan dengan menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dengan bantuan perangkat lunak Expert Choice 11. Hasil dari penelitian ini menunjukkan urutan prioritas kriteria dalam memilih rumah yang akan dibeli di Kota Tangerang adalah lokasi, harga, spesifikasi bangunan, kredibilitas developer dan terakhir adalah cara pembayaran. Selain itu diketahui pula bahwa metode Analytical Hierarchy Process (AHP) sangat cocok digunakan untuk proses pengambilan keputusan dengan multi kriteria dan multi alternatif, seperti halnya keputusan dalam membeli rumah, karena metode ini dapat memberikan hasil perbandingan pemilihan antar kriteria dan alternatif.

Kata Kunci: analytical hierarchy process, expert choice, sistem pendukung keputusan.

1. Pendahuluan

Rumah merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Kebutuhan memiliki rumah semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, terutama di kawasan perkotaan seperti di Kota Tangerang. Sebagai kota industri dan salah satu kota perantara di Kota Jakarta, Kota Tangerang tumbuh menjadi kota terpadat di Provinsi Banten. Dengan jumlah penduduk 2.093.706 jiwa dan luas wilayah 164,55 km², tingkat kepadatan penduduk Kota Tangerang pada tahun 2016 sebesar 12.724 jiwa/km². Jika dibandingkan dengan tahun

sebelumnya, jumlah penduduk Kota Tangerang mengalami kenaikan sebanyak 46.601 jiwa [1]. Pertumbuhan jumlah penduduk yang cukup pesat, mendorong meningkatnya kebutuhan rumah di Kota Tangerang. Berdasarkan Rencana Kerja Pemerintah Daerah Kota Tangerang Tahun 2015, sebanyak 27,4% luas lahan di Kota Tangerang diperuntukkan untuk pemukiman [2]. Sejalan tahun 2016, bersama-sama dengan Kabupaten Tangerang dan Kota Tangerang Selatan, Kota Tangerang tercatat sebagai sebagai penyedia hunian terbesar, yaitu sekitar 9.600 unit rumah baru [3].

Dalam menentukan rumah yang akan dibeli, ada banyak kriteria yang biasanya menjadi pertimbangan masyarakat dalam mengambil keputusan pembelian rumah. Biasanya seseorang akan menghadapi masalah ketika memiliki beberapa pilihan yang sama-sama memiliki kriteria yang diinginkan. Solusinya dengan menggunakan sistem pendukung keputusan yang dapat membantu masyarakat untuk mendapatkan keputusan yang paling optimal berdasarkan kriteria-kriteria yang telah ditentukan. Dengan bantuan sistem pendukung keputusan ini, akan dapat mengurangi risiko terjadinya kesalahan dalam mengambil keputusan untuk menentukan rumah yang akan dibeli.

Salah satu model yang dapat digunakan dalam membangun sistem pendukung keputusan dalam pembelian rumah ini adalah Analytical Hierarchy Process (AHP). Adapun alasan pemilihan AHP adalah karena AHP adalah salah satu bentuk model pengambilan keputusan yang cocok digunakan untuk permasalahan yang bersifat multi kriteria dan multi alternatif [4]. AHP digunakan untuk memecahkan masalah yang kompleks dan tidak terstruktur ke dalam kelompok-kelompoknya, dengan mengorganisir kelompok tersebut ke dalam suatu hierarki, kemudian memasukkan nilai numerik sebagai pengganti persepsi manusia dalam melakukan perbandingan relatif. Dengan suatu sintesa, maka akan dapat ditentukan elemen mana yang mempunyai prioritas tertinggi [5].

Di dalam penelitian yang dilakukan Oei (2013:49), kriteria yang digunakan dalam membangun sistem pendukung keputusan menggunakan AHP adalah lokasi, harga, fasilitas, dan developer [4]. Sementara Mahyanti dkk (2016:57), menggunakan empat kriteria sebagai pertimbangan dalam memilih perumahan, yaitu harga, lokasi, modal dan tipe rumah, serta akses dan transportasi [6]. Sementara itu di dalam penelitian Ardiansyah dkk (2013), kriteria yang digunakan adalah harga, lokasi, dan tipe perumahan [7].

36

Technology Science and Engineering Journal, Volume 1 No 2 June 2017

E-ISSN: 2549-1401

Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) Sebagai Solusi Alternatif Dalam Pemilihan Supplier Bahan Baku Apel Di PT. Mannasatri Kusumajaya

Endang Sulistyani¹⁾, Mah. Idris Haq Amir²⁾, Yusuf K.R²⁾, Nasrullah³⁾, Dita Injaryanti⁴⁾

¹⁾Sistem Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya
²⁾Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember
endangsulistyani@unusa.ac.id

ABSTRAK

PT. Mannasatri Kusumajaya Pokas merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang minuman ringan dalam kemasan yang memproduksi produk minuman dengan merk Nipfler, yang memiliki beberapa macam rasa, dan salah satu yang paling banyak adalah rasa apel. Selama ini, perusahaan dalam memilih supplier bahan baku apel masih menggunakan cara pilih biasa, sehingga terjadi permasalahan terkait bahan baku yang berdampak pada proses produksi perusahaan. Melalui permasalahan seperti ini, penulis ingin melakukan analisis terkait kriteria apa saja yang seharusnya dipakai untuk memilih supplier dan menghitung bobot dari masing-masing kriteria. Perhitungan bobot kriteria ini menggunakan metode analytical hierarchy process (AHP), sedangkan pemilihan supplier didasarkan pada bobot yang didapatkan supplier dari proses evaluasi alternatif supplier dengan kriteria yang telah ditetapkan, berdasarkan hasil perhitungan yang memiliki bobot tertinggi adalah kualitas (0,454), diurutkan kedua ada kondisi perusahaan dengan bobot 0,233, selanjutnya urutan ketiga dan keempat secara berurutan ditempati oleh kriteria pengiriman dan pelayanan dengan bobot 0,174 dan 0,090, sedangkan kriteria harga menempati urutan terakhir dengan bobot 0,049, sementara itu, supplier 1 merupakan supplier yang tepat untuk dipilih karena mendapatkan bobot tertinggi, yaitu 0,375.

Kata Kunci: Kriteria, Pemilihan Supplier, Analytical Hierarchy Process (AHP)

A. PENDAHULUAN

Supply Chain Management (SCM) adalah sebuah pendekatan untuk integrasi yang efisien antara pemasok (Supplier), pabrik (manufaktur), pusat distribusi, wholesaler, pengecer (retailer) dan konsumen akhir, dimana produk diproduksi dan didistribusikan dalam jumlah yang benar, tepat, lokasi yang tepat dan waktu yang tepat dalam rangka meminimalkan sistem biaya dan meningkatkan tingkat kepuasan pelayanan. Salah satu kunci sukses dalam SCM adalah keputusan memilih mitra bisnis. (Mulki & Raihan, 2005, hal. 77)

Supplier merupakan salah satu mitra bisnis yang memegang peranan sangat penting dalam menjamin ketersediaan barang pasokan yang dibutuhkan oleh perusahaan. Dalam konsep supply chain, supplier merupakan salah satu bagian supply chain yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kelangsungan hidup suatu pabrik. Pabrik sebagai sistem yang menjalankan kegiatan produksi pasti membutuhkan bahan baku (raw material) yang tentunya didapatkan dari supplier. Apabila supplier kurang bertanggungjawab dan respon terhadap pemenuhan permintaan maka akan menimbulkan masalah antara lain terjadinya stockout dan lamanya lead time. Oleh karena itu, perusahaan yang memiliki banyak alternatif supplier harus selektif dalam memilih supplier. Untuk mendapatkan supplier yang selektif diperlukan suatu Sistem Evaluasi dan Seleksi Supplier (SESS) yang baik dan objektif. (Eko, Richardus Indrajit, & Djokopranoto, 2005)

Pemilihan supplier membutuhkan berbagai kriteria yang dapat menggambarkan performansi supplier secara keseluruhan. Berdasarkan SESS, dalam proses pemilihan supplier mempertimbangkan kriteria finansial dan non-finansial (multi kriteria). Hal ini dilakukan karena kriteria non finansial sangat mempengaruhi penilaian dan dapat digunakan untuk menilai kinerja suatu supplier. Tahapan setelah adanya pemilihan supplier adalah pemilihan supplier yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan, tahapan ini merupakan proses dimana perusahaan memilih, mengevaluasi, dan memilih supplier yang akan menjadi bagian dari rantai pasok perusahaan. (Widianta & Unbesa, 2008)

Namun demikian, tidak sedikit perusahaan yang memilih supplier hanya berdasarkan pertimbangan harga semata. Sebagian perusahaan mengabaikan kriteria lain yang bersifat non-finansial dalam menentukan supplier yang akan menjadi mitra bisnisnya. PT. Mannasatri

87

KAJIAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN KUALITAS MUTU PADA WINGKO BERDASARKAN SNI-01-4311-1996

The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996

Heru Rudyanto

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Adarangi
Herudiyanto@gmail.com

Abstrak: Wingko merupakan makanan khas dari Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan. Salah satu industri Rumah Tangga (RT) yang membuat kue wingko di Kecamatan Babat adalah UD. Biring Jaya. Pengolahan wingko dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan tenaga manusia, dalam proses pengolahannya dimungkinkan wingko dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme atau cemaran lainnya sehingga dapat mengancam kesehatan masyarakat. Untuk itu, guna meningkatkan kualitas mutu makanan dibutuhkan sebuah sistem pengawasan produk makanan. Good Manufacturing Practices (GMP) salah satu sistem yang menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi oleh RT. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi produk wingko yang dapat dipakai GMP dan kualitas mutu wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996 serta membuat rancangan GMP pada RT tersebut. Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional deskriptif, sedangkan berdasarkan waktunya penelitian ini bersifat cross-sectional. Sampel dalam penelitian ini adalah kue wingko, pemilik dan karyawan yang terlibat dalam produksi. Variabel dalam penelitian ini adalah bahan baku, hygiene karyawan, peralatan produksi, lokasi, dan ruang produksi serta kualitas mutu meliputi keberadaan E.coli, pematangan (bakaran dan sikemat) dan aspek sensorik. Berdasarkan hasil penelitian variabel yang mendapatkan kategori baik antara lain: bahan baku, hygiene karyawan, peralatan produksi dan aspek sensorik serta yang mendapatkan kategori cukup adalah lokasi dan fasilitas ruang produksi. Hasil uji laboratorium terhadap E.coli dan pematangan (bakaran dan sikemat) menunjukkan memenuhi syarat SNI 01-4311-1996. Variabel yang belum sesuai dengan prinsip GMP sebaiknya perlu dilakukan perbaikan guna meningkatkan produk yang lebih berkualitas dan variabel yang sudah sesuai dengan prinsip GMP hendaknya tetap dipertahankan dalam kondisi sebaik mungkin.

Kata kunci: Kue Wingko, Kualitas Mutu Pangan, GMP

Abstract: Wingko is a special snack from Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan. One of home industries that produce Wingko in Babat City is UD. Biring Jaya. The making process of Wingko is done traditionally by using human power. It is really possible for microorganisms to contaminate and affect the quality of Wingko through this process. To raise the quality of food, food control is badly needed. Good Manufacturing Practices (GMP) is one of systems that describes the terms that have to be fulfilled by home industries. The purpose of this research is to identify the production of wingko according to GMP perspective and the quality of Wingko based on SNI-01-4311-1996, and to make GMP plan for the home industries. This is an observational research. Based on the data, this research is observational descriptive, while according to the period of the research, this is a cross-sectional research. The sample for this research is Wingko, the owner and the employees who were involve in the production. The variable in this research consists of staple, employees health, production tools, location and facilities. E.coli and sweeter (jacketness and cyclamate) and the test but not least the sensory aspects. The research shows the good categorized variables are: staple, production tools, health employees sensory aspects. Meanwhile the adequate categorized are: location and facilities. The result of laboratory test over E.coli and sweeter, shows that these are qualified based on SNI 01-4311-1996 about Wingko's grade standard. The variables that don't meet the qualifications of (GMP), are suggested to be improved to make better results and more qualified, while the qualified variables based on GMP are expected to keep their good conditions.

Keywords: Wingko, Food Grade Quality, GMP

PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi sebagai sumber energi agar mampu melakukan aktivitas sehari-hari, kebutuhan manusia akan pangan tidak

terbatas hanya pada karbohidrat, protein, lemak dan mineral saja, tetapi baik kualitas maupun mutu pangan juga harus dapat dipenuhi karena status kesehatan manusia dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi. Zaman globalisasi saat ini

148

URGENSI PEMAHAMAN MAKANAN HALAL DAN BAIK PADA MASYARAKAT LAU GUMBA KECAMATAN BERASTAGI

Nurhalima Tambunan

Dosen Fakultas Agama Islam dan Humaniora
Universitas Pembangunan Panca Budi Medan

ABSTRACT. This research was conducted to know the understanding of the Lau Gumba community on halal and good food. The object of the study was a study group of mothers in Lau Gumba Village, Berastagi, Karo. The application of halal is very useful because it will be applied in family life. This research is expected to provide a solution in striving for Muslims who are in Lau Gumba Village to maintain and consume halal and good food where human nature is greatly influenced by what they eat. This research was conducted for 2 months, in order to obtain data and information researchers used a qualitative approach by observations and interviews. This research is very useful for the benefit of the people, nation and state in realizing the ideals of the struggle of the Republic of Indonesia, where the preservation of Muslims from halal and haram will manifest a freedom and satisfaction with the implementation of each work.

Kata Kunci: Urgensi, Pemahaman, Makanan Halal, Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi

PENDAHULUAN

Halal berarti boleh dimakan, boleh dipergunakan, (menurut aturan agama). Kata "Halal" berasal dari akar kata yang berarti "Lepas" atau "Tidak terikat". Sesuatu yang halal adalah yang terlepas dari ikatan bahaya dunia dan ukhrowi. Karena itu kata halal juga berarti boleh. Dalam bahasa hukum kata ini mencakup segala sesuatu yang dibolehkan agama, baik kebolehan itu bersifat sunnah, anjuran untuk dilakukan, makruh (anjuran untuk ditinggalkan) maupun muabah (netral/boleh-boleh saja). Menurut bahasa halal yaitu perkara atau perbuatan yang dibolehkan, diharuskan, diizinkan, atau dibenarkan syari'at Islam. Sedangkan haram ialah perkara atau perbuatan yang diharam atau tidak diperbolehkan oleh syariat Islam.¹

Dalam Islam, istilah halal biasa digunakan terhadap sesuatu tindakan, percakapan, perbuatan, dan tingkah laku yang boleh dilakukan oleh Islam tanpa dikenai dosa. Adapun haram adalah suatu perkara atau perbuatan yang telah ditetapkan syariat Islam agar tidak dilakukan oleh orang-orang Islam mukallaf dan pelanggaran terhadap perkara tersebut adalah dikenai dosa.²

¹Samsuri Imanah, *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Modern*, (Surabaya: Grafindo Pustaka, 1991), h. 252.

²Qurtub Shihab *Wawasan Al-Qur'an* (Bandung: Mizan, 2007) h. 149
Taman Mayestik, *Bunga Rampai Jawaban Produk Halal Di Negara Anggota MARING*, Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam Dit Penyeleenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003, h. 21.
³Ibid, h. 22.

835

Pengurutan dan Pengelompokan Divisi Hasil Penerimaan Calon Karyawan Menggunakan Metode F-AHP dan K-Means

(Studi Kasus Tata Usaha SMK Negeri 7 Samarinda)

Taufiqurrahman, Rheo Malani, Abdul Najib
Teknologi Informasi
Politeknik Negeri Samarinda
Samarinda, Indonesia
taufiqurrahman.tkj@gmail.com, rheo@polnes.ac.id

[illegible]

Samarinda, dengan menggunakan metode *Fuzzy Analytical Hierarchy Process (F-AHP)* dapat dilakukan pengurutan hasil seleksi, serta metode *K-Means* sebagai pengelompokan divisi hasil seleksi. Penilaian klasifikasi dan kualifikasi calon karyawan tata usaha dilakukan melalui beberapa kriteria seperti pendidikan terakhir, *skill* (kemampuan mengoperasikan komputer), pengalaman kerja, dan umur, serta penempatan divisi yang terdiri dari administrasi, laboran, petugas keamanan, dan petugas kebersihan.

Untuk mengetahui bobot dari masing-masing kriteria dilakukan perhitungan dengan metode *Fuzzy Analytical Hierarchy Process (F-AHP)* sehingga diharapkan dapat memudahkan proses penyeleksi penerimaan karyawan bagian Tata Usaha. Sistem ini ditujukan untuk membantu kepala Tata Usaha dalam memilih karyawan bagian Tata Usaha yang akan diterima sesuai dengan kriteria yang diinginkan.

II. METODOLOGI

A. Analytic Hierarchy Process (AHP)

Analisis Hierarchy Process (AHP) merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam menentukan keputusan-keputusan yang akan diambil, hasil akhir dari proses AHP adalah prioritas dari alternatif. Asriah Hrijani (2013), seleksi yang menggunakan metode AHP tersebut diharapkan dapat memenuhi kriteria-kriteria yang ditentukan, sehingga calon pemimpin yang terbaik dapat dipilih untuk memimpin perusahaan[1]. Friska Abadi (2016), penelitian ini menggunakan sistem pendukung keputusan yang dapat memberikan pertimbangan prioritas[2]. Prioritas tersebut dapat menentukan alternatif terbaik. Maka dapat di simpulkan bahwa *Analisis Hierarchy Process* (AHP) adalah salah satu metode dimana pada metode ini diawali dari penentuan kriteria-kriteria yang akan digunakan untuk menentukan alternatif terbaik, lalu memecahnya menjadi sub-sub kriteria kemudian dilakukan pembobotan pada sub-sub kriteria tersebut. Dari pembobotan tersebut menghasilkan tingkat kepentingan masing-masing kriteria sebagai alternatif pertimbangan pengambilan

PENGUNAAN METODE WATERFALL UNTUK PENGEMBANGAN SISTEM MONITORING DAN EVALUASI PEMBANGUNAN PEDESAAN

Chrisantus Tristiano

Dosen STMIK Eresha

ABSTRACT

Statement of the Minister of the village, of Rural Development and Transmigration Mr. Marwan Jafar that the village would soon be disbursed Rp 240-270 million per village. Disbursement of funds for the needs of this country, the government has allocated Rp 20 trillion to 81 thousand villages throughout Indonesia. Number of villages according to the BPS 2012, as many as 81.873 villages, 7.042 Sub-district, District 514, 34 province. With a large budget and a number of villages that much, require the monitoring and evaluation of the implementation of the budget and work performance level from the village, sub-district, district and province.

This study is how to build an information system that can be used for monitoring and evaluation of the implementation of the budget of the village, so that from the full report, ranging from village, district, city/district level. It provides a tool that can be prepared in a form as a simple understood and equipped as a monitoring and evaluation facility. The system development by using the Waterfall method is divided into seven phases, namely the definition of system requirements, system requirements analysis, system design, implementation and testing and system testing and operation of the system. In this study, the programming language used is PHP and MySQL database combined with. The system developed needs to be tested with Blackbox testing method. The result of the system development is an application as an example of the village.

The result can be data reports the development of the village, sub-district, district and province that can be used for monitoring and evaluation of budget utilization.

Keywords: System Development, Monitoring, Evaluasi, Village, Waterfall.

I. PENDAHULUAN

Undang Undang Republik Indonesia No. 6 Tahun 2014, Tentang Desa, dan Undang Undang Tentang Dana Desa yang bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara (APBN). Alokasi APBN 2015 yang rencananya berkisar 1 Milyar perdesa untuk pembangunan desa, tetapi baru dapat dialokasikan sebesar Rp. 270.000.000,-/desa.

Penyataan Menteri Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi [Marwan Jafar](#) bahwa Kementerian Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi segera menyalurkan [dana desa](#) sebesar Rp 240-270 juta per desa. Disampaikan di Kampung Cangkrang, Desa Cikarawang, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor, Minggu (18/12/2015). Untuk keperluan [dana desa](#) ini, Pemerintah sudah mengalokasikan dana sebesar Rp 20 triliun untuk 74 ribu desa di seluruh Indonesia. (<http://wartakota.tribunnews.com>, minggu, 18/12/2015, 16:17 wib).

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) 2012, sebanyak 81.873 Desa, 7.042 Kecamatan, 514 Kabupaten, 34 Provinsi yang terdapat di Negara Kesatuan Republik Indonesia. Dengan

demikian maka diperlukan sistem monitoring dan evaluasi yang memadai mengingat banyaknya jumlah desa yang harus dievaluasi dan pelaksanaan anggaran dan prestasi kerja tingkat desa, kecamatan, Kabupaten dan Provinsi.

Serta di antara rentetan program pemberdayaan itu adalah Alokasi Dana Desa (ADD) yang merupakan wujud dari pemenuhan hak desa untuk menyelenggarakan Otonomi Desa agar tumbuh dan berkembang mengikuti pertumbuhan dari Desa itu sendiri berdasarkan keanekaragaman, partisipasi, otonomi, demokrasi, dan keberlanjutan pemberdayaan masyarakat. Alokasi Dana Desa adalah dana yang bersumber dari APBN dan APBD Kabupaten yang dialokasikan dengan tujuan pemerataan kemampuan keuangan antar desa untuk mendanai kebutuhan Desa dalam rangka penyelenggaraan pemerintahan dan pelaksanaan pembangunan serta pelayanan masyarakat. Ada beberapa prosedur dalam proses penyaluran dari kabupaten yang penyalurannya melalui Kas Desa. ADD adalah bagian dari Pembiayaan Keuangan Pusat dan Daerah yang diterima oleh Kabupaten.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Saifur Kasim Riau Lampiran L Coding Alternatif.php

```

<style type="text/css">
<style>
<div class="col-md-12">
<?php require_once('Connections/koneksi.php');
//----- menampilkan kriteria berdasarkan kode -----
$colname_rs_kriteria = "-1";
if (isset($_GET['kode'])) {
    $colname_rs_kriteria = $_GET['kode'];
}
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kriteria = sprintf("SELECT * FROM tb_kriteria WHERE kode_kriteria = %s",
    GetSQLValueString($koneksi, $colname_rs_kriteria, "text"));
$rs_kriteria = mysql_query($koneksi, $query_rs_kriteria) or die(mysql_error($koneksi));
$row_rs_kriteria = mysql_fetch_assoc($rs_kriteria);
$totalRows_rs_kriteria = mysql_num_rows($rs_kriteria);
//----- untuk menyimpan nilai ke table RESULT
$editFormAction = $_SERVER['PHP_SELF'];
if (isset($_SERVER['QUERY_STRING'])) {
    $editFormAction .= "?" . htmlentities($_SERVER['QUERY_STRING']);
}
if ((isset($_POST["MM_insert"])) && ($_POST["MM_insert"] == "form2")) {
    $sql = mysql_query($koneksi, "SELECT kode_kriteria FROM tb_result WHERE
    kode_kriteria= '$colname_rs_kriteria'" or die(mysql_error($koneksi));
    $cek = mysql_num_rows($sql);
    if ($cek > 0) {
        //----- untuk menampilkan jumlah banyaknya peserta untuk dilakukan looping
        mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
        $query_rs_peserta = "SELECT * FROM tb_peserta";
        $rs_peserta = mysql_query($koneksi, $query_rs_peserta) or
        die(mysql_error($koneksi));
        $totalRows_rs_peserta = mysql_num_rows($rs_peserta);

        for($jmlh = 1; $jmlh <= $totalRows_rs_peserta; $jmlh++) {

            $insertSQL = sprintf("UPDATE tb_result SET nilai=%s WHERE
            kode_kriteria=%s AND id_peserta=%s",
            $_POST['nilai'][$jmlh], "double"),
            $_POST['kode_kriteria'], "text"),
            $_POST['id_peserta'][$jmlh], "int"));
            mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
            $Result1 = mysql_query($koneksi, $insertSQL) or
            die(mysql_error($koneksi));
        }
    } else {
    }
}

```

1. Hak cipta dilindungi undang-undang.
2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```
//----- untuk menampilkan jumlah banyaknya peserta untuk dilakukan looping
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_peserta = "SELECT * FROM tb_peserta";
$rs_peserta = mysql_query($koneksi, $query_rs_peserta) or
die(mysql_error($koneksi));
$totalRows_rs_peserta = mysql_num_rows($rs_peserta);
for($jmlh = 1; $jmlh <= $totalRows_rs_peserta; $jmlh++) {
    $insertSQL = sprintf("INSERT INTO tb_result (kode_kriteria, id_peserta,
                                GetSQLValueString($koneksi,
                                GetSQLValueString($koneksi,
                                GetSQLValueString($koneksi,
                                VALUES (%s, %s, %s)",
                                $_POST['kode_kriteria'], "text"),
                                $_POST['id_peserta'].$jmlh], "int"),
                                $_POST['nilai'].$jmlh], "double"));

    mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $Result1 = mysql_query($koneksi, $insertSQL) or
    die(mysql_error($koneksi));
}

* ----- EDIT -----
if ((isset($_POST["MM_update"])) && ($_POST["MM_update"] == "form1")) {
    $updateSQL = sprintf("UPDATE temp_nilai_peserta SET nilai=%s WHERE baris=%s AND kolom
    %s",
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['nilai'], "double"),
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['baris'], "int"),
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['kolom'], "int"));
    mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $Result1 = mysql_query($koneksi, $updateSQL) or die(mysql_error($koneksi));

    $updateSQL2 = sprintf("UPDATE temp_nilai_peserta SET nilai=1/%s WHERE kolom=%s
    AND baris=%s",
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['nilai'], "double"),
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['baris'], "int"),
        GetSQLValueString($koneksi, $_POST['kolom'], "int"));
    mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $Result1 = mysql_query($koneksi, $updateSQL2) or die(mysql_error($koneksi));

    //----- tampilkan data array dari database
    mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $result=mysql_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai_peserta');
    $angka = array();
    while ($row=mysql_fetch_row($result)) {
        $angka[] = $row[3];
    }
    $no = 0;
    //----untuk nilai eigin
    mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $resultx=mysql_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai_peserta');
    $eigen = array();
    while ($baris=mysql_fetch_row($resultx)) {
        $eigen[] = $baris[3];
    }
}
```



2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
    $no = 0;
    $noy = 0;
    // untuk nilai eigen
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $resultx=mysqli_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai_peserta');
    $lambda = array();
    while ($baris=mysqli_fetch_row($resultx)) {
        $lambda[] = $baris[3];
    }
    $no = 0;
    // echo var_dump($no);
    exit;

    //----- untuk mengisi data combobox 1 dan 2
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $query_rs_kriteria1 = "SELECT * FROM tb_peserta";
    $rs_kriteria1 = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kriteria1) or die(mysqli_error($koneksi));
    $row_rs_kriteria1 = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria1);
    $totalRows_rs_kriteria1 = mysqli_num_rows($rs_kriteria1);
    $totalRows_rs_rasio = $totalRows_rs_kriteria1;
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $query_rs_kriteria2 = "SELECT * FROM tb_peserta";
    $rs_kriteria2 = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kriteria2) or die(mysqli_error($koneksi));
    $row_rs_kriteria2 = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria2);
    $totalRows_rs_kriteria2 = mysqli_num_rows($rs_kriteria2);
    // menampilkan daftar nilai dari tabel intensitas
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $query_rs_intensitas = "SELECT * FROM tb_intensitas ORDER BY no_intensitas ASC";
    $rs_intensitas = mysqli_query($koneksi, $query_rs_intensitas) or die(mysqli_error($koneksi));
    $row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas);
    $totalRows_rs_intensitas = mysqli_num_rows($rs_intensitas);
    //----- untuk menampilkan jumlah baris dan kolom berdasarkan jumlah peserta
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $query_rs_peserta = "SELECT * FROM tb_peserta";
    $rs_peserta = mysqli_query($koneksi, $query_rs_peserta) or die(mysqli_error($koneksi));
    $row_rs_peserta = mysqli_fetch_assoc($rs_peserta);
    $totalRows_rs_peserta = mysqli_num_rows($rs_peserta);
    $jumlahPeserta = mysqli_num_rows($rs_peserta);

    <div class="col-md-12">
    <?php require_once('timeline/4.php'); ?>
    </div>
    <h3><strong><?php echo $row_rs_kriteria1['nama_kriteria']; ?> ( <?php echo
    $row_rs_kriteria1['kode_kriteria']; ?> )</strong></h3>
    <form action="<?php echo $editFormAction; ?>" method="post" name="form1" id="form1">
    <table width="100%" height="49">
    <tr valign="baseline">
    <td height="43" align="left"><div align="left">Baris:</div>
    <select name="baris" class="form-control">
    <?php
    do {
    <?
    <option value="<?php echo $row_rs_kriteria1['id_peserta']?>"><?php echo
    $row_rs_kriteria1['nama_peserta']?></option>

```


- © 2013 by the author(s). Published by the American Psychological Association. This article is intended solely for the personal use of the individual user and is not to be disseminated broadly. This article is intended solely for the personal use of the individual user and is not to be disseminated broadly.

```

1. Diartikan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
<?php
while ($row_rs_kriteria1 = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria1));
</select>
</td>
<td align="left">&nbsp;</td>
<td align="left"><div align="left">Kolom</div>
<select name="kolom" class="form-control">
<?php
<option value="<?php echo $row_rs_kriteria2['id_peserta'];?>"><?php echo
$row_rs_kriteria2['nama_peserta'];?></option>
<?php
while ($row_rs_kriteria2 = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria2));
</select>
</td>
<td align="left">&nbsp;</td>
<td align="left"><div align="left">Nilai</div>
<select name="nilai" id="nilai" class="form-control">
<?php
do {
?>
<option value="<?php echo $row_rs_intensitas['no_intensitas'];?>"><?php echo
$row_rs_intensitas['no_intensitas'] . " - " . $row_rs_intensitas['keterangan'];?></option>
<?php
} while ($row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas));
$rows = mysqli_num_rows($rs_intensitas);
if($rows > 0) {
    mysqli_data_seek($rs_intensitas, 0);
    $row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas);
}
?>
</select>
</td>
<td align="left">&nbsp;</td>
<td align="left" valign="bottom"><input type="submit" value="INSERT" class="btn btn-warning
btn-block"/></td>
</tr>
</table>
<input type="hidden" name="MM_update" value="form1" />
<input type="hidden" name="id" value="<?php echo $row_rs_edit['id'];?>" />
</form>
<hr />
<table class="table table-striped table-hover table-bordered">
<tr>
<td>KRITERIA</td>
<?php for($i=1; $i <= $jumlahPeserta; $i++){
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA HORIZONTAL
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kolom = "SELECT * FROM tb_peserta WHERE id_peserta = $i";
$rs_kolom = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kolom) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_kolom = mysqli_fetch_assoc($rs_kolom);
?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><? = $row_kolom['nama_peserta'];?></span> </th>
<?php
?>

```


- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```
<?php  
for($i=1; $i <= $jumlahPeserta; $i++){  
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA VERTICAL  
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);  
$query_rs_baris = "SELECT * FROM tb_peserta WHERE id_peserta = '$i'";  
$rs_baris = mysqli_query($koneksi, $query_rs_baris) or die(mysqli_error($koneksi));  
$row_baris = mysqli_fetch_assoc($rs_baris);  
  
<tr>  
<td bgcolor="#006699"><span class="style1"><?= $row_baris['nama_peserta']; ?></span></td>  
<?php for($j=1; $j<= $jumlahPeserta; $j++) { ?>  
<td><?php  
$angkabarui[$i][$j]=$angka[$no];  
$angkabaru1[$j][$i]=$angkabarui[$i][$j];  
echo $angkabarui[$i][$j];  
</td>  
<?php $no++;  
</tr>  
  
<tr>  
<td colspan="2" bgcolor="#006699"><span class="style1">Jumlah</span></td>  
<?php  
for($i=1; $i <= $jumlahPeserta; $i++){  
$jumlah[$i]=array_sum($angkabarui[$i]);  
?  
<td><?= $jumlah[$i]; ?></td>  
<?php } ?>  
</tr>  
</table>  
  
<hr />  
<form action="<?php echo $editFormAction; ?>" method="post" name="form1" id="form1">  
<p><input type="submit" value="Simpan Hasil" class="btn btn-success btn-block btn-lg" /></p>  
<table border="1" class="table table-striped table-hover table-bordered">  
<tr>  
<td>KRITERIA</td>  
<?php for($i=1; $i <= $jumlahPeserta; $i++){  
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA HORIZONTAL  
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);  
$query_rs_kolom = "SELECT * FROM tb_peserta WHERE id_peserta = '$i'";  
$rs_kolom = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kolom) or die(mysqli_error($koneksi));  
$row_kolom = mysqli_fetch_assoc($rs_kolom);  
  
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><?= $row_kolom['nama_peserta']; ?></span> </th>  
<?php ?>  
<th bgcolor="#006699"><span class="style1">JUMLAH</span> </th>  
<th bgcolor="#006699"><span class="style1">RATA-RATA</span> </th>  
</tr>  
<?php  
$rata = 0;  
for($x=1; $x <= $jumlahPeserta; $x++){
```




Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

?php

```
$total = 0;
for($i=1; $i <= $jumlahPeserta; $i++){
    $jumlah[$i]=array_sum($sangkabarul[$i]);
```

?php

```
$sangkabarul[$i][$j]=$eigen[$noy];
    $sangkabarul1[$j][$i]=$sangkabarul[$i][$j];
    $hitungEigen = $sangkabarul[$i][$j] / $jumlah[$i];
    $total += $hitungEigen;
    number_format($hitungEigen,4);
    $noy++;
```

```
$rata2 = $total / $jumlahPeserta;
    $lambdax += $jumlah[$x] * $rata2;
```

?>

```
<table class="table table-striped table-bordered table-hover">
```

```
<tr>
```

```
<td>NILAI LAMBDA MAX </td>
```

```
<td><strong><?php echo $lambdax = number_format($lambdax, 9); ?></strong></td>
```

```
</tr>
```

```
<tr>
```

```
<td>NILAI CI</td>
```

```
<td><strong>
```

```
<?php $ci = ($lambdax - $jumlahPeserta) / ($jumlahPeserta - 1); echo number_format($ci,9); ?>
```

```
</strong></td>
```

```
</tr>
```

```
<tr>
```

```
<td>NILAI CR </td>
```

```
<td><strong>
```

```
<?php
```

```
if ($totalRows_rs_rasio == 1 OR $totalRows_rs_rasio == 2) {
```

```
    $indeks = 0;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 3) {
```

```
    $indeks = 0.58;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 4) {
```

```
    $indeks = 0.90;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 5) {
```

```
    $indeks = 1.12;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 6) {
```

```
    $indeks = 1.24;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 7) {
```

```
    $indeks = 1.32;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 8) {
```

```
    $indeks = 1.41;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 9) {
```

```
    $indeks = 1.45;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 10) {
```

```
    $indeks = 1.49;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 11) {
```

```
    $indeks = 1.51;
```

```
    }elseif ($totalRows_rs_rasio == 12) {
```

```
    $indeks = 1.48;
```

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dashboard.php

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```
}elseif ($totalRows_rs_rasio == 13) {
$indeks = 1.56;
}elseif ($totalRows_rs_rasio == 14) {
$indeks = 1.57;
}elseif ($totalRows_rs_rasio == 15) {
$indeks = 1.59;
}
?>
```

```
<?php $scr = ($sci / $indeks); echo number_format($scr,9); ?>
</strong></td>
```

```
</tr>
```

```
</table>
```

```
</div>
```

```
<?php
if (!isset($_SESSION)) {
    session_start();
```

```
//---logout -----
```

```
** Logout the current user. **
```

```
$logoutAction = $_SERVER['PHP_SELF']."?doLogout=true";
```

```
if ((isset($_SERVER['QUERY_STRING'])) && ($_SERVER['QUERY_STRING'] != "")){
    $logoutAction .="&". htmlentities($_SERVER['QUERY_STRING']);
```

```
if ((isset($_GET['doLogout'])) &&($_GET['doLogout']=="true")){
```

```
//to fully log out a visitor we need to clear the session variables
```

```
$_SESSION['MM_Username'] = NULL;
```

```
$_SESSION['MM_UserGroup'] = NULL;
```

```
$_SESSION['PrevUrl'] = NULL;
```

```
unset($_SESSION['MM_Username']);
```

```
unset($_SESSION['MM_UserGroup']);
```

```
unset($_SESSION['PrevUrl']);
```

```
$logoutGoTo = "login.php";
```

```
if ($logoutGoTo) {
```

```
    header("Location: $logoutGoTo");
```

```
    exit;
```

```
}
```

```
//----- restrict access -----
```

```
$MM_authorizedUsers = "";
```

```
$MM_donotCheckaccess = "true";
```

```
// *** Restrict Access To Page: Grant or deny access to this page
```

```
function isAuthorized($strUsers, $strGroups, $UserName, $UserGroup) {
```

```
    // For security, start by assuming the visitor is NOT authorized.
```

```
    $isValid = False;
```

```
    // When a visitor has logged into this site, the Session variable MM_Username set equal to their username
```

```
    // Therefore, we know that a user is NOT logged in if that Session variable is blank.
```

```
    if (!empty($UserName)) {
```

```
        // Besides being logged in, you may restrict access to only certain users based on an ID established when they login.
```




2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Parse the strings into arrays.

```

$arrUsers = Explode(",", $strUsers);
$arrGroups = Explode(",", $strGroups);
if (in_array($UserName, $arrUsers)) {
    $isValid = true;

    Or, you may restrict access to only certain users based on their username.
    if (in_array($UserGroup, $arrGroups)) {
        $isValid = true;

        if (($strUsers == "") && true) {
            $isValid = true;
        }
    }
    return $isValid;

    $MM_restrictGoTo = "login.php";
    if (!((isset($_SESSION['MM_Username'])) && (isAuthorized("", $MM_authoredUsers,
        $_SESSION['MM_Username'], $_SESSION['MM_UserGroup'])))) {
        $MM_qsChar = "?";
        $MM_referrer = $_SERVER['PHP_SELF'];
        if (strpos($MM_restrictGoTo, "?")) $MM_qsChar = "&";
        if (isset($QUERY_STRING) && strlen($QUERY_STRING) > 0)
            $MM_referrer .= "?" . $QUERY_STRING;
        $MM_restrictGoTo = $MM_restrictGoTo . $MM_qsChar . "accesscheck=" . urlencode($MM_referrer);
        header("Location: " . $MM_restrictGoTo);
        exit;
    }
    -----
    require_once('Connections/koneksi.php');
    $colname_rs_users = "-1";
    if (isset($_SESSION['MM_Username'])) {
        $colname_rs_users = $_SESSION['MM_Username'];
    }
    mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
    $query_rs_users = sprintf("SELECT * FROM tb_users WHERE username = %s",
        $colname_rs_users);
    $rs_users = mysqli_query($koneksi, $query_rs_users) or die(mysqli_error($koneksi));
    $row_rs_users = mysqli_fetch_assoc($rs_users);
    $totalRows_rs_users = mysqli_num_rows($rs_users);
    <?><!DOCTYPE html>
    <html>
    <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="IE=edge">
    <title>Dashboard</title>
    <!-- Tell the browser to be responsive to screen width -->
    <meta content="width=device-width, initial-scale=1, maximum-scale=1, user-scalable=no"
        name="viewport">
    <!-- Bootstrap 3.3.7 -->
    <link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/dist/css/bootstrap.min.css">
    <!-- Font Awesome -->
    <link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/font-awesome/css/font-awesome.min.css">
    <!-- Ionicons -->
    <link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/Ionicons/css/ionicons.min.css">

```



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<!-- date range picker -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/bootstrap-daterangepicker/daterangepicker.css">
<!-- bootstrap datepicker -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/bootstrap-datepicker/dist/css/bootstrap-datepicker.min.css">
<!-- Data Tables -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/datatables.net-bs/css/dataTables.bootstrap.min.css">
<!-- Theme style -->
<link rel="stylesheet" href="assets/dist/css/AdminLTE.min.css">
<!-- Theme style -->
<link rel="stylesheet" href="assets/dist/css/animate.css">
<!-- AdminLTE Skins. Choose a skin from the css/skins
folder instead of downloading all of them to reduce the load. -->
<link rel="stylesheet" href="assets/dist/css/skins/_all-skins.min.css">
<!-- bootstrap wysihtml5 - text editor -->
<link rel="stylesheet" href="assets/plugins/bootstrap-wysihtml5/bootstrap3-wysihtml5.min.css">
<!-- HTML5 Shim and Respond.js IE8 support of HTML5 elements and media queries -->
<!-- WARNING: Respond.js doesn't work if you view the page via file:// -->
<!--[if lt IE 9]>
<script src="https://oss.maxcdn.com/html5shiv/3.7.3/html5shiv.min.js"></script>
<script src="https://oss.maxcdn.com/respond/1.4.2/respond.min.js"></script>
<![endif]-->
<!-- Google Font -->
<link rel="stylesheet"
href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Source+Sans+Pro:300,400,600,700,300italic,400italic,600italic">
<style>
.timeline {
list-style-type: none;
display: flex;
align-items: center;
justify-content: center;
li {
transition: all 200ms ease-in;
timestamp {
margin-bottom: 20px;
padding: 0px 40px;
display: flex;
flex-direction: column;
align-items: center;
font-weight: 100;
}
.status {
padding: 0px 40px;
display: flex;
justify-content: center;
border-top: 2px solid #D6DCE0;
position: relative;
transition: all 200ms ease-in;
}
.status h4 {
font-weight: 600;

```



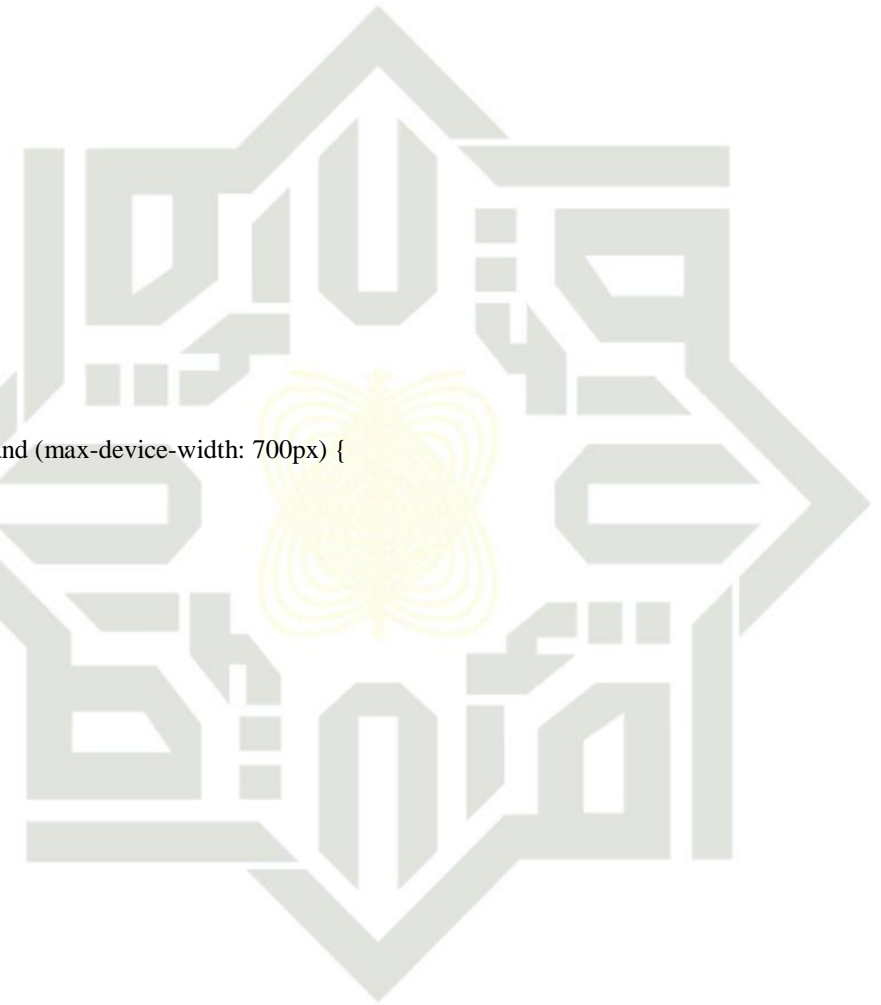
Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

```

status:before {
  content: "";
  width: 25px;
  height: 25px;
  background-color: white;
  border-radius: 25px;
  border: 1px solid #ddd;
  position: absolute;
  top: -15px;
  left: 42%;
  transition: all 200ms ease-in;
}
li.complete .status {
  border-top: 2px solid #66DC71;
}
li.complete .status:before {
  background-color: #66DC71;
  border: none;
  transition: all 200ms ease-in;
}
li.complete .status h4 {
  color: #66DC71;
}
@media (min-device-width: 320px) and (max-device-width: 700px) {
  .timeline {
    list-style-type: none;
    display: block;
  }
  .li {
    transition: all 200ms ease-in;
    display: flex;
    width: inherit;
  }
  .timestamp {
    width: 100px;
  }
  .status:before {
    left: -8%;
    top: 30%;
    transition: all 200ms ease-in;
  }
  .button {
    position: absolute;
    width: 100px;
    min-width: 100px;
    padding: 10px;
    margin: 20px;
    font-family: "Titillium Web", sans serif;
    border: none;
    color: white;
    font-size: 16px;
    text-align: center;
  }
}

```

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber;
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

class="wra
s=""
clas
equi
equi
e he
nten
ass=
onte
lain
on c
clas
v el
iyc
div
<h3

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Ditinjau dari

Phonetic transcription: /pʰaŋ˥˩.tɕʰaŋ˥˩/

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```
<body class="hold-transition skin-blue sidebar-mini">
<div class="wrapper">
<header class="main-header">
<?php require_once('menu/nav.php'); ?>
<?php require_once('menu/side.php'); ?>
</header>
<div class="content-wrapper">
<!-- Content Header (Page header) -->
<!-- Main content -->
<section class="content">
<div class="row">
<div class="col-md-12">
<div class="box">
<div class="box-header">
<h3 class="box-title"><?php
error_reporting(0);
$a = $_GET['page'];

$title = preg_replace('~[\\\\\\/:*?"<>|~',' ', $a);
if(isset($_GET["page"]) && $_GET["page"] != "home"){

                                if ($a == "") {
                                    echo "Oops!";
                                }
                                else{
                                    echo "<div class='text-uppercase'><strong>".$title."</strong></div>";
                                }
                                else{
                                    echo "Dashboard";
                                }
                            ?> </h3>
                        </div>
</div>.box-header -->
<div class="box-body">
<?php
            if(isset($_GET["page"]) && $_GET["page"] != "home"){
                if(file_exists(htmlentities($_GET["page"]).".php")){
                    include(htmlentities($_GET["page"]).".php");
                }else{
                    include("404.php");
                }
            }else{
                include("home.php");
            }
        ?>
    </div>
</div>.box-body -->
</div>
<!-- /.box -->
</div>
```




1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<!-- Col -->
</div>
<!-- /row -->
</section>
<!-- /content -->
<div>
<!-- /content-wrapper -->
<script>
<!-- php require_once('menu/footer.php'); ?>
</script>
<!-- /wrapper -->
<!-- jQuery 3 -->
<script src="assets/bower_components/jquery/dist/jquery.min.js"></script>
<!-- Bootstrap 3.3.7 -->
<script src="assets/bower_components/dist/js/bootstrap.min.js"></script>
<!-- date-range-picker -->
<script src="assets/bower_components/moment/min/moment.min.js"></script>
<script src="assets/bower_components/bootstrap-daterangepicker/daterangepicker.js"></script>
<!-- bootstrap datepicker -->
<script src="assets/bower_components/bootstrap-datepicker/dist/js/bootstrap-datepicker.min.js"></script>
<!-- DataTables -->
<script src="assets/bower_components/datatables.net/js/jquery.dataTables.min.js"></script>
<script src="assets/bower_components/datatables.net-bs/js/dataTables.bootstrap.min.js"></script>
<!-- SlimScroll -->
<script src="assets/bower_components/jquery-slimscroll/jquery.slimscroll.min.js"></script>
<!-- FastClick -->
<script src="assets/bower_components/fastclick/lib/fastclick.js"></script>
<!-- AdminLTE App -->
<script src="assets/dist/js/adminlte.min.js"></script>
<!-- CK Editor -->
<script src="assets/bower_components/ckeditor/ckeditor.js"></script>
<!-- Bootstrap WYSIHTML5 -->
<script src="assets/plugins/bootstrap-wysihtml5/bootstrap3-wysihtml5.all.min.js"></script>
<!-- Bootstrap MASK PLUGIN CURRENCY -->
<script src="assets/dist/js/jquery.mask.min.js"></script>
<!--
<script src="assets/dist/js/sweetalert.min.js"></script> -->
</script>
$(document).ready(function() {
// Setup, add a text input to each footer cell
$('.pilih th').each( function () {
var title = $(this).text();
$(this).html( '<input type="text" placeholder="'+title+' " size="15" />' );
} );

// Data Table
var table = $('#example').DataTable();
// Apply the search
table.columns().every( function () {
var that = this;

$( 'input', this.header() ).on( 'keyup change', function () {
if ( that.search() !== this.value ) {
that
.search( this.value )

```

```
draw();
```

```

        .draw();
    }
    });
</script>
<script>
$(function() {
    $('#example1').DataTable()
    $('#example2').DataTable()
    $('#example3').DataTable()
    $('#example4').DataTable()
    $('#example5').DataTable({
        'paging'      : true,
        'lengthChange': false,
        'searching'   : false,
        'ordering'    : true,
        'info'        : true,
        'autoWidth'   : false
    })
    $('#example6').DataTable({
        'paging'      : true,
        'lengthChange': false,
        'searching'   : false,
        'ordering'    : true,
        'info'        : true,
        'autoWidth'   : false
    })
    $('#example7').DataTable({
        'paging'      : true,
        'lengthChange': false,
        'searching'   : false,
        'ordering'    : true,
        'info'        : true,
        'autoWidth'   : false
    })
    //Date range picker
    $('#reservation').daterangepicker()
    //Date range picker with time picker
    $('#reservationtime').daterangepicker({ timePicker: true, timePickerIncrement: 30, format: 'MM/DD/YYYY h:mm A' })
    //Date range as a button
    $('#daterange-btn').daterangepicker(
    {
        ranges   : {
            'Today'       : [moment(), moment()],
            'Yesterday'  : [moment().subtract(1, 'days'), moment().subtract(1, 'days')],
            'Last 7 Days' : [moment().subtract(6, 'days'), moment()],
            'Last 30 Days': [moment().subtract(29, 'days'), moment()],
            'This Month'  : [moment().startOf('month'), moment().endOf('month')],
            'Last Month'  : [moment().subtract(1, 'month').startOf('month'), moment().subtract(1, 'month').endOf('month')]
        },
        startDate: moment().subtract(29, 'days'),
        endDate  : moment()
    }
    );
});

```

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Himpunan Cipta Milik UIN Suska Riau
 State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

```
function (start, end) {
    $('#daterange-btn span').html(start.format('MMMM D, YYYY') + ' - ' + end.format('MMMM D, YYYY'))
}

//Date picker
$('#datepicker').datepicker({
    autoclose: true
})

//Date picker2
$('#datepicker2').datepicker({
    autoclose: true
})

//Date picker3
$('#datepicker3').datepicker({
    autoclose: true
})

// Replace the <textarea id="editor1"> with a CKEditor
// instance, using default configuration.
CKEDITOR.replace('editor1')
//bootstrap WYSIHTML5 - text editor
$('.textarea').wysihtml5()
})
</script>
<script>
var completes = document.querySelectorAll(".complete");
var toggleButton = document.getElementById("toggleButton");
function toggleComplete(){
    var lastComplete = completes[completes.length - 1];
    lastComplete.classList.toggle('complete');
    toggleButton.onclick = toggleComplete;
}
</script>
</body>
</html>

Hitung Alternatif.php

<?php
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kriteria = "SELECT * FROM tb_kriteria ORDER BY kode_kriteria ASC";
$rs_kriteria = mysql_query($koneksi, $query_rs_kriteria) or die(mysql_error($koneksi));
$row_rs_kriteria = mysql_fetch_assoc($rs_kriteria);
$totalRow_rs_kriteria = mysql_num_rows($rs_kriteria);
?>
<div class="col-md-12">
<?php require_once('timeline/4.php'); ?>
</div>
<table width="100%" class="table table-striped table-bordered table-hover">
<thead>
<tr>
<th width="3%" align="center" valign="middle">NO.</th>
<th width="16%" align="center" valign="middle">KODE</th>
<th width="68%" align="center" valign="middle">HITUNG ALTERNATIF PER KRITERIA</th>

```




1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<th width="13%" align="center" valign="middle">&nbsp;</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td align="center"><?php echo $sno++; ?></td>
<td align="center"><?php echo $row_rs_kriteria['kode_kriteria']; ?></td>
<td align="center"><a href="?page=alternatif&kode=<?php echo $row_rs_kriteria['kode_kriteria']; ?>"><?php echo $row_rs_kriteria['nama_kriteria']; ?></a></td>
<td align="center"><a href="?page=update/kriteria&id_kriteria=<?php echo $row_rs_kriteria['id_kriteria']; ?>">Change</a></td>
</tr>
</tbody>
</table>
</body>
</html>
<?php } while ($row_rs_kriteria = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria)); ?>

```

Home.php

```
<h3>Selamat Datang di Sistem Pendukung Keputusan dengan AHP</h3>
```

Kriteria.php

```

<style type="text/css">
!-
style1 {color: #FFFFFF}
>
</style>
<div class="col-md-12">
<?php require_once('Connections/koneksi.php');
----- untuk menyimpan nilai ke table RESULT
$updateFormAction = $_SERVER['PHP_SELF'];
if (isset($_SERVER['QUERY_STRING'])) {
$updateFormAction .= "?" . htmlentities($_SERVER['QUERY_STRING']);
}

if ((isset($_POST["MM_update"])) && ($_POST["MM_update"] == "form2")) {
----- untuk menampilkan jumlah banyaknya peserta untuk dilakukan looping
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kriteria = "SELECT * FROM tb_kriteria";
$rs_kriteria = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kriteria) or die(mysqli_error($koneksi));
$totalRows_kriteria = mysqli_num_rows($rs_kriteria);
for($jmlh = 1; $jmlh <= $totalRows_kriteria; $jmlh++) {
$updateSQL = sprintf("UPDATE tb_kriteria SET nilai_kriteria=%s WHERE kode_kriteria=%s",
GetSQLValueString($koneksi, $_POST['nilai_kriteria'].$jmlh, "double"),
GetSQLValueString($koneksi, $_POST['kode_kriteria'].$jmlh, "text"));

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $updateSQL) or die(mysqli_error($koneksi));
}
}

/* ----- EDIT -----

if ((isset($_POST["MM_update"])) && ($_POST["MM_update"] == "form1")) {

```




Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```
$updateSQL = sprintf("UPDATE temp_nilai SET nilai=%s WHERE baris=%s AND kolom =%s",
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['nilai'], "double"),
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['baris'], "int"),
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['kolom'], "int"));

mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysql_query($koneksi, $updateSQL) or die(mysql_error($koneksi));

$updateSQL2 = sprintf("UPDATE temp_nilai SET nilai=1/%s WHERE kolom=%s AND
    baris=%s",
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['nilai'], "double"),
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['baris'], "int"),
    GetSQLValueString($koneksi, $_POST['kolom'], "int"));

mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result2 = mysql_query($koneksi, $updateSQL2) or die(mysql_error($koneksi));

/----- tampilkan data array dari database
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result=mysql_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai');
$angka = array();
while ($row=mysql_fetch_row($result)) {
    $angka[] = $row[3];
}
$no = 0;
/----untuk nilai eigen
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$resultx=mysql_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai');
$eigen = array();
while ($baris=mysql_fetch_row($resultx)) {
    $eigen[] = $baris[3];
}
$nox = 0;
$noy = 0;
/----untuk nilai eigen
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$resultx=mysql_query($koneksi, 'SELECT * FROM temp_nilai');
$lambda = array();
while ($baris=mysql_fetch_row($resultx)) {
    $lambda[] = $baris[3];
}
$noz = 0;

//echo var_dump($nox);
// exit;
/----- untuk mengisi data combobox 1 dan 2
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kriteria1 = "SELECT * FROM tb_kriteria";
$rs_kriteria1 = mysql_query($koneksi, $query_rs_kriteria1) or die(mysql_error($koneksi));
$row_rs_kriteria1 = mysql_fetch_assoc($rs_kriteria1);
$totalRow_rs_kriteria1 = mysql_num_rows($rs_kriteria1);
```

UIN SUSKA RIAU



2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

jumlahKriteria = mysqli_num_rows($rs_kriteria1);

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kriteria2 = "SELECT * FROM tb_kriteria";
$rs_kriteria2 = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kriteria2) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_rs_kriteria2 = mysqli_fetch_assoc($rs_kriteria2);
$totalRows_rs_kriteria2 = mysqli_num_rows($rs_kriteria2);

// menampilkan daftar nilai dari tabel intensitas
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_intensitas = "SELECT * FROM tb_intensitas ORDER BY no_intensitas ASC";
$rs_intensitas = mysqli_query($koneksi, $query_rs_intensitas) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas);
$totalRows_rs_intensitas = mysqli_num_rows($rs_intensitas);



© Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau



Hak Cipta ini milik UIN Suska Riau


```



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

} while ($row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas));
$rows = mysqli_num_rows($rs_intensitas);
if($rows > 0) {
    mysqli_data_seek($rs_intensitas, 0);
    $row_rs_intensitas = mysqli_fetch_assoc($rs_intensitas);
}
?>
</select>
</td>
<td align="left">&nbsp;</td>
<td align="left" valign="bottom"><input type="submit" value="SETTING" class="btn btn-primary
strblock"></td>
</tr>
</table>
<input type="hidden" name="MM_update" value="form1" />
<input type="hidden" name="id" value="<?php echo $row_rs_edit['id']; ?>" />
</form>
<hr />
<table class="table table-striped table-hover table-bordered">
<tr>
<th bgcolor="#CC3300"><span class="style1">KRITERIA</span></th>
<?php for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA HORIZONTAL
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kolom = "SELECT * FROM tb_kriteria WHERE id_kriteria = $i";
$rs_kolom = mysqli_query($koneksi, $query_rs_kolom) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_kolom = mysqli_fetch_assoc($rs_kolom);
?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><?=$row_kolom['nama_kriteria']; ?></span> </th>
<?php } ?>
</tr>
<?php for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA VERTICAL
mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_baris = "SELECT * FROM tb_kriteria WHERE id_kriteria = $i";
$rs_baris = mysqli_query($koneksi, $query_rs_baris) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_baris = mysqli_fetch_assoc($rs_baris);
?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><?=$row_baris['nama_kriteria']; ?></span></th>
<?php for($j=1; $j<= $jumlahKriteria; $j++){ ?>
<td align="center"><?php
$angkabarui[$i][$j]=$angka[$no];
$angkabarui[$j][$i]=$angkabarui[$i][$j];
echo number_format($angkabarui[$i][$j],3);
?></td>
<?php $no++;
}
?>
</tr>
<tr>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1">JUMLAH</span></th>
<?php
for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){

```




2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

```

$jumlah[$i]=array_sum($sangkabarul[$i]);
<td align="center" bgcolor="#006699"><span class="style1"><strong><?=  

number_format($jumlah[$i],3); ?></strong></span></td>
</tr>
</table>
</table>
<form action="<?php echo $editFormAction; ?>" method="post" name="form2" id="form2">
<input type="submit" value=" SIMPAN HASIL KRITERIA " class="btn btn-warning btn-block btn-  

" style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 5px; width: 100%;"/>
</form>
<table border="1" class="table table-striped table-hover table-bordered">
<tr>
<th bgcolor="#CC3300"><span class="style1">KRITERIA</span></th>
<td colspan="2"><?php for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA HORIZONTAL
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_kolom = "SELECT * FROM tb_kriteria WHERE id_kriteria = $i";
$rs_kolom = mysql_query($koneksi, $query_rs_kolom) or die(mysql_error($koneksi));
$row_kolom = mysql_fetch_assoc($rs_kolom);
?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><?=$row_kolom['nama_kriteria'];?></span> </th>
<td colspan="2"><?php ?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1">JUMLAH</span> </th>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1">RATA-RATA</span> </th>
</tr>
<tr>
<td colspan="2"><?php
$rata = 0;
for($x=1; $x <= $jumlahKriteria; $x++){
//MENAMPILKAN DATA KRITERIA VERTICAL
mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_baris = "SELECT * FROM tb_kriteria WHERE id_kriteria = $x";
$rs_baris = mysql_query($koneksi, $query_rs_baris) or die(mysql_error($koneksi));
$row_baris = mysql_fetch_assoc($rs_baris);
?>
<th bgcolor="#006699"><span class="style1"><?=$row_baris['nama_kriteria'];?></span></th>
<td colspan="2"><?php
$total = 0;
for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){
$jumlah[$i]=array_sum($sangkabarul[$i]);
?>
<td align="center">
<?php
$sangkabarul[$i][$j]=$eigen[$nox];
$sangkabarul[$j][$i]=$sangkabarul[$i][$j];
$hitungEigen = $sangkabarul[$i][$j] / $jumlah[$i];
$total += $hitungEigen;
echo number_format($hitungEigen,4);
$nox++; ?> </td>
</tr>
<tr>
<td align="center"><?php echo number_format($total,7); ?></td>
<td align="center"><?php $rata2 = $total / $jumlahKriteria; echo number_format($rata2,7); ?>

```




1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<input type="hidden" name="kode_kriteria" value="K" />
<input type="hidden" name="nilai_kriteria" value="<?= number_format($rata2,7); ?>" />
<?php $rata += $rata2; ?></td>
</tr>
</table>
<?php
for($i=1; $i <= $jumlahKriteria + 2; $i++){
    echo "<td></td>";
}
</table>
<div style="border: 1px solid #006699; padding: 5px; text-align: center; background-color: #f0f8ff;">
<strong><?= $rata;
</strong></div>
</table>
<br />
<input type="submit" value="Simpan Hasil" class="btn btn-success btn-block btn-lg" />-->
<input type="hidden" name="MM_update" value="form2" />
</form>
</hr>
<h3><strong>RESULT : </strong></h3>
<?php
$lambda = 0;
for($x=1; $x <= $jumlahKriteria; $x++){
    $jumlah[$x]=array_sum($angkabaru1[$x]); ?>
    <?php
        $total = 0;
        for($i=1; $i <= $jumlahKriteria; $i++){
            $jumlah[$i]=array_sum($angkabaru1[$i]);
            $angkabaru[$i][$j]=$eigen[$noy];
            $angkabaru1[$j][$i]=$angkabaru[$i][$j];
            $hitungEigen = $angkabaru[$i][$j] / $jumlah[$i];
            $total += $hitungEigen;
            number_format($hitungEigen,4);
            $noy++;
        }
    }
    $rata2 = $total / $jumlahKriteria;
    $lambda += $jumlah[$x] * $rata2;
    ?>
    <table class="table table-striped table-bordered table-hover">
        <tr>
            <td>NILAI LAMBDA MAX </td>
            <td><strong><?php echo $lambda = number_format($lambda, 9); ?></strong></td>
        </tr>
        <tr>
            <td>NILAI CI</td>
            <td><strong>
                <?php $ci = ($lambda - $jumlahKriteria) / ($jumlahKriteria - 1); echo number_format($ci,9); ?>
            </strong></td>
        </tr>
        <tr>
            <td>NILAI CR </td>
            <td><strong>

```



2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<?php $scr = ($ci / 1.12); echo number_format($scr,9); ?>
</strong></td>
</tr>
</table>
</div>

```

login.php

```

<?php
/** Validate request to login to this site.
 * If the user is already logged in, redirect to the dashboard.
 */
if (isset($_SESSION)) {
    session_start();

    if (isset($_SESSION['MM_Username'])) {
        header("Location: dashboard.php");
        exit;
    }

    require_once('Connections/koneksi.php');
    $loginFormAction = $_SERVER['PHP_SELF'];
    if (isset($_GET['accesscheck'])) {
        $_SESSION['PrevUrl'] = $_GET['accesscheck'];
    }

    if (isset($_POST['username'])) {
        $loginUsername=$_POST['username'];
        $password=$_POST['password'];
        $MM_fldUserAuthorization = "";
        $MM_redirectLoginSuccess = "dashboard.php";
        $MM_redirectLoginFailed = "login.php";
        $MM_redirecttoReferrer = false;
        mysql_select_db($koneksi, $database_koneksi);
        $LoginRS__query=sprintf("SELECT username, password FROM tb_users WHERE username=%s
        AND password=LEFT(PASSWORD(%s), 12)",
        GetSQLValueString($koneksi, $loginUsername, "text"), GetSQLValueString($koneksi, $password,
        "text"));

        $LoginRS = mysql_query($koneksi, $LoginRS__query) or die(mysql_error($koneksi));
        $loginFoundUser = mysql_num_rows($LoginRS);
        if ($loginFoundUser) {
            $loginStrGroup = "";

            //declare two session variables and assign them
            $_SESSION['MM_Username'] = $loginUsername;
            $_SESSION['MM_UserGroup'] = $loginStrGroup;

            if (isset($_SESSION['PrevUrl']) && false) {
                $MM_redirectLoginSuccess = $_SESSION['PrevUrl'];
            }
            header("Location: " . $MM_redirectLoginSuccess );
        }
        else {
            header("Location: " . $MM_redirectLoginFailed );
        }
    }
}

```



1. Di larang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<meta charset="utf-8">
<meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="IE=edge">
<title>LOGIN SYSTEM</title>
<!-- Tell the browser to be responsive to screen width -->
<meta content="width=device-width, initial-scale=1, maximum-scale=1, user-scalable=no"
    viewport">
<!-- Bootstrap 3.3.7 -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/dist/css/bootstrap.min.css">
<!-- Font Awesome -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/font-awesome/css/font-awesome.min.css">
<!-- Ionicons -->
<link rel="stylesheet" href="assets/bower_components/Ionicons/css/ionicons.min.css">
<!-- Theme style -->
<link rel="stylesheet" href="assets/dist/css/AdminLTE.min.css">
<!-- iCheck -->
<link rel="stylesheet" href="assets/plugins/iCheck/square/blue.css">
<!-- HTML5 Shim and Respond.js IE8 support of HTML5 elements and media queries -->
<!-- WARNING: Respond.js doesn't work if you view the page via file:// -->
<!--[if lt IE 9]>
<script src="https://oss.maxcdn.com/html5shiv/3.7.3/html5shiv.min.js"></script>
<script src="https://oss.maxcdn.com/respond/1.4.2/respond.min.js"></script>
<![endif]>
<!-- Google Font -->
<link rel="stylesheet"
    href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Source+Sans+Pro:300,400,600,700,300italic,400italic,600italic">
<style>
    body {
        margin-top:50px;
    }
</style>
</head>
<body class="hold-transition login-page">
<div class="row">
<div class="container">
<div class="col-md-4">
<div class="login-box">
<div class="login-logo">
<div class="callout callout-info">
<b>PHP</b> System
</div>
<div>
<!-- /.login-logo -->
<div class="login-box-body">
<p class="login-box-msg">Silahkan masukkan Username dan Password</p>
<form action="<?php echo $loginFormAction; ?>" method="POST" name="login"
    autocomplete="off">
<div class="form-group has-feedback">
<input type="text" name="username" class="form-control" placeholder="Username">
<span class="glyphicon glyphicon-envelope form-control-feedback"></span>

```




Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengcantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

```
</div>
<div class="form-group has-feedback">
  <input type="password" name="password" class="form-control" placeholder="Password">
  <span class="glyphicon glyphicon-lock form-control-feedback"></span>
</div>
<div class="row">
  <div class="col-xs-8">
    <div class="checkbox icheck">
      <input type="checkbox"> Remember Me
    </div>
  </div>
  <div class="col-xs-4">
    <button type="submit" name="submit" class="btn btn-info btn-block btn-flat">Sign In</button>
  </div>
</div>
</form>
</div>
<!-- /.login-box-body -->
</div>
<!-- /.login-box -->
</div>
<div class="col-md-8">
</div>
<!-- jQuery 3 -->
<script src="assets/bower_components/jquery/dist/jquery.min.js"></script>
<!-- Bootstrap 3.3.7 -->
<script src="assets/bower_components/dist/js/bootstrap.min.js"></script>
<!-- iCheck -->
<script src="assets/plugins/iCheck/icheck.min.js"></script>
<script>
$(function () {
  $('input').iCheck({
    checkboxClass: 'icheckbox_square-blue',
    radioClass: 'iradio_square-blue',
    increaseArea: '20%' /* optional */
  });
});
</script>
</body>
</html>
```

Result.php

```
<?php

$editFormAction = $_SERVER['PHP_SELF'];
if (isset($_SERVER['QUERY_STRING'])) {
  $editFormAction .= "?" . htmlentities($_SERVER['QUERY_STRING']);
}

if ((isset($_POST["MM_insert"])) && ($_POST["MM_insert"] == "form1")) {
```

UIN SUSKA RIAU



2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Halaman ini adalah hak cipta UIN Suska Riau dan tidak boleh disebarluaskan tanpa izin UIN Suska Riau.

```

$kosong1 = "TRUNCATE TABLE tb_kriteria";
$kosong2 = "TRUNCATE TABLE tb_result";
$kosong3 = "TRUNCATE TABLE tb_peserta";
$kosong4 = "TRUNCATE TABLE temp_nilai";
$kosong5 = "TRUNCATE TABLE temp_nilai_peserta";

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $kosong1) or die(mysqli_error($koneksi));

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $kosong2) or die(mysqli_error($koneksi));

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $kosong3) or die(mysqli_error($koneksi));

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $kosong4) or die(mysqli_error($koneksi));

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$result1 = mysqli_query($koneksi, $kosong5) or die(mysqli_error($koneksi));

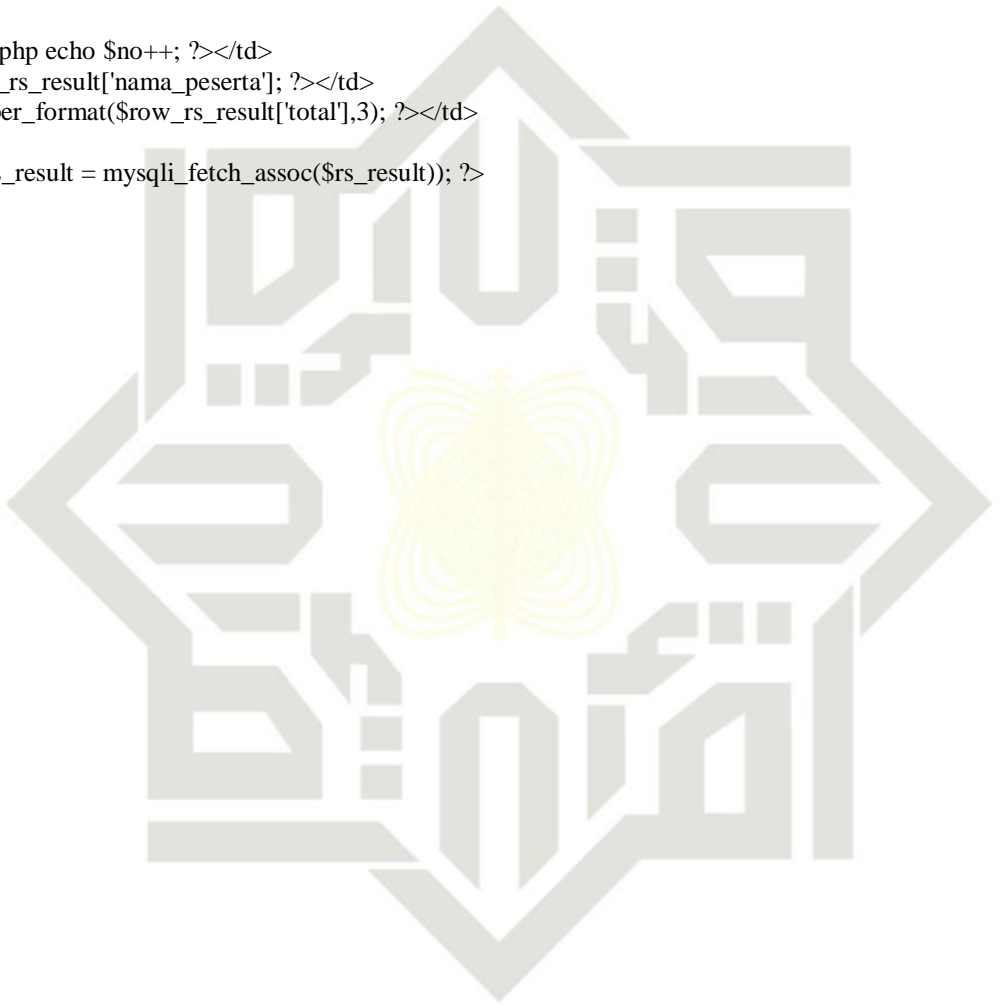
if ($result1) {
    echo "<script>
    alert('Data Berhasil di Reset');
    document.location = '?page=insert/kriteria';
    </script>";
}

mysqli_select_db($koneksi, $database_koneksi);
$query_rs_result = "SELECT * FROM view_total ORDER BY total DESC";
$rs_result = mysqli_query($koneksi, $query_rs_result) or die(mysqli_error($koneksi));
$row_rs_result = mysqli_fetch_assoc($rs_result);
$totalRows_rs_result = mysqli_num_rows($rs_result);
*SELECT `nama_peserta`, SUM(nilai * nilai_kriteria) FROM `tb_result` INNER JOIN tb_kriteria
USING(kode_kriteria)
INNER JOIN tb_peserta USING(id_peserta) GROUP BY id_peserta*/
<style type="text/css">
<!--
style1 {color: #FFFFFF}
-->
</style>
</head>

<body>
<div class="col-md-12">
<?php require_once('timeline/5.php'); ?>
</div>

<p>
<form action="<?php echo $editFormAction; ?>" method="post" name="form1" id="form1">
    <input type="submit" value="RESET" class="btn btn-warning btn-lg"/>
    <input type="hidden" name="MM_insert" value="form1" />
</form>

```



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

```

<table width="100%" class="table table-striped table-bordered table-hover">
<thead>
<tr>
<th bgcolor="#006633">
<th width="9%"><span class="style1">RANGKING </span></th>
<th width="63%"><span class="style1">NAMA PESERTA</span></th>
<th width="28%"><span class="style1">TOTAL</span></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td align="center"><?php echo $sno++; ?></td>
<td><?php echo $row_rs_result['nama_peserta']; ?></td>
<td><?php echo number_format($row_rs_result['total'],3); ?></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3"><?php while ($row_rs_result = mysqli_fetch_assoc($rs_result)); ?>
</td>
</tr>
</tbody>
</table>
    
```



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Marzuki, ST. lahir di Mampu Jaya, 17 Agustus 1997 sebagai anak keempat dari (Alm) Rahman dan Siti Safinah yang beralamat di Jalan Sinar Wajo, Mampu Jaya, Kel. Tj. Penyembal, Kec. Sungai Sembilan, Kota Dumai, Riau.. Email : marzukist7@gmail.com HP : 082388438616

Pengalaman pendidikan yang dilalui dimulai pada SD 7 Dumai di Kota Dumai tahun 2004-2010 dan dilanjutkan di SMP Negeri 06 di Kota Dumai tahun 2010-2013. Setamat SMPN pendidikan dilanjutkan di SMK Negeri 4 Jurusan Teknik Komputer dan Jaringan di Kota Dumai tahun 2013-2016. Kemudian kuliah di Jurusan Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian tugas akhir berjudul "Perancangan Sistem Informasi *Analitical Hierarchy Proses* (Ahp) Berbasis Web Dengan Metode *Waterfall* Pada Rumah Potong Hewan (Rph) Di Riau Berdasarkan Asesmen Halal *Good Manufacturing Practices* (Hgmp)".

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.